

**Strategi pengembangan industri kecil tempe di  
Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten**

SKRIPSI



Oleh :

**Nurul Laela Fatmawati**

**H.0305076**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
SURAKARTA**

**2009**

**STRATEGI PENGEMBANGAN INDUSTRI KECIL TEMPE DI  
KECAMATAN PEDAN  
KABUPATEN KLATEN**

Skripsi

Untuk memenuhi sebagian persyaratan  
guna memperoleh derajat Sarjana Pertanian  
di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

Jurusan/Program Studi  
Sosial Ekonomi Pertanian/Agrobisnis



Oleh :

**NURUL LAELA FATMAWATI**

**H 0305076**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
SURAKARTA**

**2009**

**STRATEGI PENGEMBANGAN INDUSTRI KECIL TEMPE  
DI KECAMATAN PEDAN KABUPATEN KLATEN**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh

Nurul Laela Fatmawati

H 0305076

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

pada tanggal : 27 Juli 2009

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

**Susunan Dewan Penguji**

Ketua

Anggota I

Anggota II

Dr. Ir. Mohd. Harisudin, M.Si  
NIP. 196710121993021001

R. Kunto Adi, SP. MP  
NIP. 197310172003121002

Ir. Rhina Uchyani F, M.S  
NIP. 195701111985032001

Surakarta,

Mengetahui,

Universitas Sebelas Maret

Fakultas Pertanian

Dekan

Prof. Dr. Ir. H. Suntoro, M.S  
NIP. 19551217 198203 1 003

## KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan penelitian dan menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan baik dan lancar. Skripsi yang berjudul Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh derajat Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Pelaksanaan penelitian serta proses penyelesaian skripsi ini dapat terlaksana dengan lancar berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Suntoro, MS selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
2. Bapak Ir. Catur Tunggal BJP, MS selaku Ketua Jurusan/Program Studi Sosial Ekonomi Pertanian/Agrobisnis,
3. Bapak Ir. Agustono, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian/Agrobisnis dan Ketua Komisi Sarjana.
4. Bapak Dr. Ir. Mohd. Harisudin, M.Si selaku Pembimbing Akademik, dan pembimbing utama skripsi atas kesabaran dalam memberikan bimbingan, nasehat, dan pengertian dalam proses konsultasi dan penyusunan skripsi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar.
5. Bapak R. Kunto Adi, SP. MP. selaku pembimbing pendamping skripsi yang sudah banyak memberikan masukan, bimbingan yang bermanfaat untuk penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Ir. Rhina Uchyani F, M.S. yang sudah banyak memberikan masukan yang bermanfaat untuk perbaikan skripsi ini.
7. Kesbanglinmas, Bappeda, Dinas Kecamatan Pedan, dan semua pengusaha tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk melakukan penelitian.
8. Bapak H. Mardjono dan Ibu Hj. Mubarakah tercinta, adik-adikku tercinta. Terimakasih semua dukungannya dan supportnya.
9. Sahabat-sahabatku tercinta Anis, Ana Safitri, Devi, Windar, Weny, Tria, Siti, Diana, Viarka, Nico, Rahar. Terima kasih atas persahabatan dan dukungan yang telah kalian berikan.
10. Elravi Gibran Lizandro, terimakasih atas semua dukungannya, masukkan, support, dan doanya selama ini.

11. Sege­nap keluarga besar Agrobisnis angkatan 2005, yang tidak dapat disebut­kan satu per satu. Terima kasih atas kebersamaannya selama kuliah ini.

12. Semua pihak yang telah membantu kelancaran proses penelitian dan penyelesaian skripsi ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, terima kasih atas bantuannya selama ini.

Sebagai salah satu tahapan dalam proses pembelajaran, penulis menyadari bahwa tulisan ini tak luput dari segala kekurangan. Untuk itu penulis memohon maaf atas segala kekurangan dan keterbatasan penulis serta meng­harapkan kritik dan saran yang membangun. Sebagai penutup semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surakarta, Juli 2009

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii

<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>x</b>
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>SUMMARY.....</b>	<b>xii</b>
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Kegunaan Penelitian .....	4
<b>II. LANDASAN TEORI .....</b>	<b>5</b>
A. Penelitian Terdahulu .....	5
B. Tinjauan Pustaka .....	8
C. Kerangka Teori Pendekatan Masalah .....	23
D. Asumsi .....	27
E. Pembatasan Masalah .....	28
F. Definisi Operasional dan Konsep Pengukuran Variabel.....	28
<b>III. METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
A. Metode Dasar Penelitian .....	31
B. Metode Penentuan Sampel .....	31
C. Jenis dan Sumber Data .....	34
D. Teknik Pengumpulan Data .....	34
E. Metode Analisis Data .....	35
<b>IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....</b>	<b>40</b>
A. Keadaan Alam .....	40
B. Keadaan Penduduk .....	41
C. Keadaan Pertanian .....	43
D. Keadaan Perekonomian.....	45
<b>V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>46</b>
A. Usaha Tempe .....	46
1. Identitas Responden.....	46
2. Kegiatan Usaha Tempe .....	47
3. Biaya, Penerimaan dan Pendapatan.....	48
B. Perumusan Strategi Pengembangan Usaha Tempe .....	50
1. Identifikasi Kekuatan, Kelemahan, Peluang dan Ancaman	50
2. Alternatif Strategi .....	57
3. Prioritas Strategi .....	60
<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>64</b>
A. Kesimpulan .....	64
B. Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>

**DAFTAR TABEL**

<b>Nomor</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
1.	Kelompok Sentra Industri dan Jumlah Unit Usaha Industri Hasil Pertanian dan Kehutanan di Kabupaten Klaten Tahun 2007.....	1

2.	Kandungan Tempe secara umum.....	2
3.	Kandungan Kedelai dalam 100 gram.....	9
4.	Matriks SWOT.....	35
5.	Matriks QSP.....	36
6.	Komposisi Penduduk menurut Umur dan Jenis Kelamin di Kecamatan Pedan Tahun 2006.....	41
7.	Komposisi Penduduk Menurut Tingkat Mata Pencaharian di Kecamatan Pedan Tahun 2006.....	42
8.	Luas Penggunaan Lahan di Kecamatan Pedan Tahun 2006.....	43
9.	Luas Panen dan Produksi Tanaman Bahan Pangan di Kecamatan Pedan Tahun 2006.....	43
10.	Industri Menurut Jenisnya di Kecamatan Pedan Tahun 2006.....	44
11.	Identitas Responden Pengusaha Tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten.....	45
12.	Biaya yang Dikeluarkan Pengusaha dalam Melaksanakan Usaha Tempe selama Satu kali Proses Produksi.....	47
13.	Rata-rata Produksi, Penerimaan, Biaya, dan Pendapatan Usaha Tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten Selama Satu Kali Proses Produksi...	48
14.	Identifikasi Kekuatan, Kelemahan, Peluang dan Ancaman dalam Pengembangan Sentra Industri Kecil Tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten.....	50
15.	Alternatif Strategi Matriks SWOT Pengembangan Sentra Industri Kecil Tempe Kabupaten Klaten.....	57
16.	<i>Quantitative Strategic Planning Matrix (QSPM)</i> Pengembangan Sentra Industri Kecil Tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten.....	62

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Kerangka Teori Pendekatan Masalah .....	27



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Nomor</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
1.	Identitas Responden .....	67
2.	Biaya Usaha.....	68

3.	Penerimaan Usaha.....	70
4.	Pendapatan Usaha.....	72
5.	Tabulasi Jawaban Responden Untuk Penentuan Bobot.....	74
6.	Tabulasi Jawaban Responden Untuk Penentuan AS Strategi 1	76
7.	Tabulasi Jawaban Responden Untuk Penentuan AS Strategi 2	77
8.	Tabulasi Jawaban Responden Untuk Penentuan AS Strategi 3	78
9.	QSPM.....	79
10.	Daftar Nama <i>Key Informan</i> .....	80
11.	Quesioner Penelitian.....	81
12.	Peta Kabupaten Klaten.....	87

## RINGKASAN

**Nurul Laela F.** H 0305076. 2009. “*Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten*”. Dibimbing oleh Dr. Ir. Mohd. Harisuddin, MSi dan R. Kunto Adi, SP. MP. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor internal dan eksternal yang dapat mempengaruhi pengembangan industri tempe di Kabupaten Klaten, mengetahui alternatif strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan industri kecil tempe di Kabupaten Klaten, dan mengetahui prioritas strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan industri kecil tempe di Kabupaten Klaten.

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dan dilaksanakan dengan teknik *survey*. Metode penentuan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive* (sengaja), yaitu Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten karena di daerah tersebut terdapat sentra industri tempe dan juga terdapat Koperasi Tahu Tempe (KOPTI). Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

Metode analisis data yang digunakan adalah (1) analisis usaha untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan dan pendapatan usaha, (2) analisis SWOT untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam pengembangan usaha, (3) matriks SWOT untuk merumuskan alternatif strategi pengembangan usaha, dan (4) matriks QSP untuk menentukan prioritas strategi pengembangan usaha. Dari hasil penelitian diketahui bahwa : Kekuatan utama dalam mengembangkan usaha tempe yaitu kualitas dan kuantitas tempe di Kabupaten Klaten yang bagus, usaha mudah dan resiko usaha yang kecil. Sedangkan kelemahan utamanya yaitu kecilnya modal dan sumber daya manusia yang lemah. Peluang dalam mengembangkan usaha tempe yaitu diversifikasi dan perkembangan teknologi pengolahan pangan. Sedangkan ancamannya yaitu kenaikan harga sembako dan adanya tempe dari daerah lain; Alternatif strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan usaha tempe di Kabupaten Klaten yaitu perbaikan sarana dan prasarana produksi, dan sumberdaya manusia serta penanaman modal swasta dengan dukungan dari pemerintah; Meningkatkan dan mempertahankan kualitas dan kuantitas tempe serta efisiensi penggunaan sarana dan prasarana produksi; Meningkatkan kualitas sumber daya pengusaha secara teknis, moral dan spiritual melalui kegiatan pembinaan untuk memaksimalkan produksi dan daya saing tempe; Prioritas strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan usaha tempe di Kabupaten Klaten adalah perbaikan sarana dan prasarana produksi, dan sumberdaya manusia serta penanaman modal swasta dengan dukungan dari pemerintah.

## SUMMARY

**Nurul Laela F.** H 03005076. “*Development Strategic of Small Industry Tempe in Pedan subdistrict Klaten Regency*”. Guided by Dr. Ir. Mohd. Harisudin, MSi and R. Kunto Adi, SP. MP. Faculty of Agriculture Sebelas Maret University Surakarta.

This research aim to know internal and eksternal factor which can influence industrial development of tempe in Klaten Regency, knows alternative of applicable strategy in developing small

industry of tempe in Klaten regency, and knows applicable strategy priority in developing small industry of tempe in Klaten Regency.

Basic method applied in this research is descriptive method and used with technique survey. Determination method of research is done in purposive, that is Pedan Subdistrict Klaten Regency. Data type applied in this research is primary data and secondary data.

Data analysis method applied is (1) business analysis to know level of cost, revenue and operating income, (2) analysis of SWOT to identify internal and external factor becoming strength, weakness, opportunity and threat in development of business, (3) matrix SWOT to formulate alternative development strategy of business, and (4) matrix QSP to determine development strategy preference of business. From result of research it is known that : Main strength in developing effort for tempe that is quality and amount tempe in Klaten Regency which is good, business easy and small business risk. While main weakness is the small weak legal capital and human resource. Opportunity in developing effort for tempe that is diversification and development of food processing technology. While the threat is increase of the price of sembako and existence of tempe from other area; Alternative of applicable strategy in developing effort for tempe in Klaten Regency that is : repair of production facilities and basic facilities, and human resource and capital investment of private sector with support from government; increases and maintains quality and amount tempe and usage efficiency of production facilities and basic facilities; increases quality of entrepreneur resource technically, morale and spiritual through construction activity to maximize production and competitiveness tempe; Applicable strategy preference in developing effort for tempe in Klaten Regency is repair of production facilities and basic facilities, and human resources and capital investment of private sector with support from government.

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sektor industri merupakan salah satu penyumbang dalam perekonomian di Indonesia. Salah satu dari sektor industri adalah industri pangan. Industri pangan mengolah hasil pertanian, baik nabati maupun hewani menjadi produk pangan olahan. Industri pangan masih cukup mempunyai prospek bisnis yang baik dan keberadaannya selalu dibutuhkan, karena manusia hidup membutuhkan pangan. Kebutuhan akan pangan merupakan kebutuhan primer bagi manusia, yang kebutuhannya akan didahulukan daripada kebutuhan yang lainnya.

Kabupaten Klaten sebagai salah satu penghasil pangan juga memiliki berbagai industri pangan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Tahun 2007 Kabupaten Klaten memiliki cukup banyak industri pangan yang dapat dijadikan sebagai penopang perekonomian daerah khususnya dan nasional pada umumnya.

Tabel 1. Kelompok Sentra Industri, Jumlah Unit Usaha dan Jumlah Tenaga Kerja Industri Pangan di Kabupaten Klaten Tahun 2007.

No.	Bidang Usaha	Sentra (Unit)	Jumlah (Usaha)	Tenaga Kerja (Orang)
1.	Pemotongan hewan dan pengolahan daging	1	23	61
2.	Kecambah	1	10	24
3.	Mie basah, soun	2	70	350
4.	Roti/kue kering	3	38	110
5.	Gula kelapa	7	125	250
6.	Pati aren/midro	2	70	423
7.	Tahu	6	96	387
<b>8.</b>	<b>Tempe</b>	<b>6</b>	<b>160</b>	<b>420</b>
9.	Kerupuk, karak	7	131	395
10.	Kue basah	2	20	62
11.	Emping mlinjo	9	270	410
12.	Keripik	8	92	285
13.	Kacang asin/open	2	21	30
14.	Minuman lainnya	6	115	225
15.	Jamu jawa	4	72	223

Sumber : BPS Kabupaten Klaten, 2007

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa Kabupaten Klaten memiliki cukup banyak industri pangan. Beberapa <sup>1</sup> jenis industri pangan terdapat di Kabupaten Klaten, salah satunya adalah industri tempe. Industri tempe di Kabupaten Klaten terbagi atas 6 sentra industri dengan jumlah unit usaha sebanyak 160 unit dengan 420 tenaga kerja. Hal ini menunjukkan bahwa industri kecil

tempe cukup banyak menyerap tenaga kerja di Kabupaten Klaten sehingga dapat membantu pemerintah daerah mengurangi angka pengangguran di Kabupaten Klaten.

Kandungan nutrisi yang terdapat di dalam tempe beragam. Tempe dapat memenuhi sebagian besar kebutuhan asam amino, seperti tryptophan, threonin, isolusin, valin, dan histidin. Tempe juga mengandung vitamin B12 yang dihasilkan dari aktivitas mikroba dalam proses fermentasi. Secara rinci kandungan tempe dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Kandungan Tempe secara umum

No.	Kandungan	Kadar
1.	Protein	62%
2.	Riboflavin	35%
3.	Magnesium	34%
4.	Mangan	108%
5.	Tembaga	46%
6.	Lemak Jenuh	3,7gram
7.	Kalori	329 kkal

Sumber : Info Sehat (2008)

Kandungan nilai gizi tempe jauh lebih baik dibandingkan kedelai biasa. Keunggulan yang terdapat dalam tempe antara lain: sumber antioksidan yang mengandung isoflavon aglikon sebagai pencegah kanker; sumber antibiotik, zat antibakteri yang memperkecil peluang infeksi; hipokolesterolemik, menurunkan lipid atau lemak dalam darah, sumber vitamin B; mengandung vitamin B12; mengandung delapan macam asam amino esensial dan asam lemak tidak jenuh; mengandung serat tinggi; mudah dicerna oleh semua kelompok umur, dari bayi sampai usia lanjut (Anonim<sup>a</sup>, 2008).

Beragamnya kandungan yang ada pada tempe yang baik untuk pemenuhan gizi manusia, maka industri tempe perlu dilakukan pengembangan agar produk tempe tetap dapat memenuhi kebutuhan manusia dan kebutuhan gizi. Industri tempe sebagian besar merupakan industri kecil yang lemah permodalan dan lemah manajemen. Oleh karena itu, strategi pengembangan usaha bagi industri tempe diperlukan sebagai salah satu langkah meningkatkan kontribusi industri kecil dalam perekonomian daerah dan nasional.

## **B. Rumusan Masalah**

Sektor industri kecil mempunyai peran penting dalam perekonomian baik daerah maupun nasional. Industri kecil yang masih terus berkembang adalah industri pangan. Salah satu industri kecil di bidang pangan adalah industri kecil tempe. Industri tempe di Kabupaten Klaten mempunyai cukup banyak sentra produksi yaitu sebanyak 6 sentra, yang juga dapat menyerap tenaga kerja yang

cukup banyak, sehingga industri ini harus lebih dikembangkan.

Tempe mempunyai begitu banyak keunggulan baik bagi tubuh maupun kesehatan. Begitu banyaknya kelebihan yang dimiliki diharapkan industri tempe mendapat perhatian lebih dari semua pihak. Industri tempe merupakan industri kecil yang lemah permodalan dan lemah manajemen. Hal ini menuntut pengusaha untuk membuat strategi yang mampu membawa industri tempe tetap eksis dan mampu menghadapi persaingan, selain hal tersebut juga terdapat kendala yaitu proses produksi yang masih sederhana.

Kekuatan dan peluang yang dimiliki harus mampu mengatasi kelemahan serta ancaman yang ada pada industri tempe. Oleh karena itu, dalam penelitian ini dirumuskan beberapa masalah yaitu :

1. Berapa besar pendapatan, biaya, dan penerimaan yang diterima pengusaha tempe di Kabupaten Klaten?
2. Apa saja faktor internal dan eksternal yang berpengaruh terhadap pengembangan industri tempe di Kabupaten Klaten?
3. Alternatif strategi apa saja yang dapat diterapkan dalam mengembangkan industri kecil tempe di Kabupaten Klaten?
4. Prioritas strategi apa yang dapat diterapkan dalam mengembangkan industri kecil tempe di Kabupaten Klaten ?

### **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

13. Mengetahui besarnya pendapatan, penerimaan, dan biaya pengusaha tempe di Kabupaten Klaten.
14. Mengetahui faktor internal dan eksternal yang dapat mempengaruhi pengembangan industri tempe di Kabupaten Klaten.
15. Mengetahui alternatif strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan industri kecil tempe di Kabupaten Klaten.
16. Mengetahui prioritas strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan industri kecil tempe di Kabupaten Klaten.

### **D. Kegunaan Penelitian**

- VII. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan menambah wawasan peneliti terkait dengan bahan yang dikaji dan merupakan salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

- VIII. Bagi pemerintah daerah setempat, penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran atau pertimbangan dalam menyusun suatu kebijakan di sektor industri khususnya sub sektor industri bahan pangan.
- IX. Bagi pengusaha tempe, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan mengenai strategi pengembangan usaha tempenya.
- X. Bagi pihak lain, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai tambahan informasi dan referensi penelitian selanjutnya.



## II. LANDASAN TEORI

### A. Penelitian Terdahulu

Menurut Joharja (2005) berdasarkan hasil karakteristik kondisi aktual industri Kecil (IK) tahu dan tempe di DKI Jakarta diketahui akar permasalahan IK tahu dan tempe di DKI Jakarta, yaitu : 1) Ketergantungan terhadap kacang kedelai impor yang tinggi, 2) Teknologi proses produksi dan pengolahan limbah yang belum efisien, 3) SDM yang masih rendah, 4) Permodalan yang terbatas, 5) Diversifikasi produk yang tidak optimal, 6) Daya dukung lingkungan yang kurang mendukung dan 7) Kinerja kelembagaan Primkopti yang belum optimal. Selain itu, berdasarkan hasil analisis konsistensi kebijakan, dapat diketahui bahwa selama ini peranan pemerintah pusat dan daerah (DKI Jakarta) terhadap pengembangan IK tahu dan tempe di DKI Jakarta cukup banyak, tetapi kebijakan-kebijakan yang dikeluarkan oleh pemerintah tersebut saling tidak konsisten pada saat implementasinya sehingga kebijakan menjadi tidak efektif. Hal ini terjadi karena lemahnya koordinasi dan pengawasan pemerintah terhadap instansi/lembaga dan aparat yang bertanggung jawab dalam pelaksanaannya. Selanjutnya, pada penelitian ini diusulkan strategi dan program untuk pengembangan IK tahu dan tempe di Propinsi DKI Jakarta, yaitu : 1) Strategi pemecahan masalah bahan baku, melalui program memperpendek rantai distribusi penyaluran kedelai dan program intensifikasi penanaman kedelai (seperti : program perbaikan mekanisasi dan teknologi produksi kedelai dan program teknologi produksi kedelai ramah lingkungan), 2) Strategi proses produksi, melalui program peningkatan penguasaan teknologi proses produksi dan pengolahan limbah; peningkatan kemampuan manajemen usaha; merangsang regenerasi usaha; perbaikan daya dukung sarana dan prasarana dalam proses produksi; dan penanganan banjir, 3) Strategi peningkatan kualitas produk, melalui program diversifikasi dan diferensiasi produk, 4) Strategi pemecahan masalah pemasaran, melalui program pencarian pasar-pasar potensi baru, seperti pengembangan segmen pasar dalam negeri, pengembangan segmen pasar luar negeri dan pameran perdagangan di dalam dan luar negeri, 5) Strategi pemecahan masalah kekurangan modal, melalui program alokasi dana bantuan/pinjaman lunak dari pemerintah; program bantuan peralatan produksi, pengolahan limbah dan bahan baku; dan program pencarian investor dan lembaga-lembaga keuangan oleh Pemda DKI Jakarta. Berbagai program kerja yang diusulkan dalam penelitian ini selanjutnya perlu dijabarkan lagi secara lebih rinci ke dalam rencana anggaran biaya tahunan Pemda Propinsi DKI Jakarta yang disesuaikan dengan prioritas yang ingin dicapai. Dengan adanya konsep awal yang

dilakukan dalam penelitian ini, diharapkan penanganan dan pengembangan industri kecil tahu dan tempe di DKI Jakarta pada khususnya dan di Indonesia pada umumnya, dapat dilaksanakan secara lebih terarah, sinergis, dan terintegrasi dengan melibatkan berbagai pelaku ekonomi, sehingga konsep ini menjadi pedoman untuk menyusun dokumen operasional yang lebih detail dan teknis sehingga dapat diimplementasikan di lapangan.

Menurut Goldden Sancoyo Adi (2008) dalam penelitian yang berjudul Strategi Pengembangan Usahatani Lele Dumbo di Kabupaten Boyolali yang bertujuan untuk mengetahui keragaan usahatani lele dumbo di Kabupaten Boyolali, merumuskan alternatif strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan usahatani lele dumbo di Kabupaten Boyolali, menentukan prioritas strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan Usahatani lele dumbo di Kabupaten Boyolali.

Diperoleh hasil analisis bahwa usahatani pembesaran ikan alternatif strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan usahatani lele dumbo di Kabupaten Boyolali yaitu mempertahankan kualitas, promosi perikanan, jaringan distribusi lele dumbo, kemitraan, dan penanaman modal swasta untuk menembus pasar ekspor; optimalisasi pemberdayaan, peningkatan jumlah unit-unit pembenihan (Unit Pembenihan Rakyat) dan perbaikan sarana dan prasarana lokasi budidaya serta meningkatkan kualitas sumber daya petani secara teknis, moral dan spiritual melalui kegiatan pembinaan untuk memaksimalkan produksi dan daya saing ikan lele dumbo. Berdasarkan analisis matriks QSP, prioritas strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan usahatani lele dumbo di Kabupaten Boyolali adalah meningkatkan kualitas sumber daya petani secara teknis, moral dan spiritual melalui kegiatan pembinaan untuk memaksimalkan produksi dan daya saing ikan lele dumbo.

Menurut Paramita Sekar Bharata (2007) dalam penelitian yang berjudul Strategi Pengembangan Sub Terminal Agribisnis (STA) Sewukan di Kabupaten Magelang menyebutkan bahwa STA Sewukan di Kabupaten Magelang berdasar matriks Internal Eksternal (IE) berada pada sel II yaitu sel tumbuh dan bina. Berdasarkan posisi tersebut strategi yang dapat digunakan adalah *Market Development Strategy* (Strategi Pengembangan Pasar) dan *Product Development Strategy* (Strategi Pengembangan Produk). Strategi pengembangan pasar bertujuan untuk memperbesar pangsa pasar dengan mengenalkan STA Sewukan ke daerah yang baru atau belum mengenal STA Sewukan. Strategi ini dapat dilakukan dengan mempromosikan STA Sewukan ke daerah lain yang belum mengenal STA Sewukan. Sasaran dari strategi promosi ini adalah daerah di Jawa Tengah, seluruh Pulau Jawa, dan bahkan luar Pulau Jawa. Jika memungkinkan juga dapat melakukan

promosi ini ke Luar Negeri sehingga harapan kelompok kerja (pokja) Gerakan Pengembangan Kawasan Agropolitan Merapi-Merbabu untuk melakukan ekspor sayuran dataran tinggi hasil dari Agropolitan dapat tercapai.

Strategi pengembangan produk bertujuan untuk meningkatkan kegiatan penjualan dengan menambah produk yang diperjualbelikan di STA Sewukan. Produk yang saat ini diperjualbelikan di STA Sewukan masih sebatas produk hortikultura sayuran dataran tinggi yang banyak diproduksi oleh petani saja sehingga masih ada kesempatan untuk memperjualbelikan produk pertanian lain di STA Sewukan. Produk yang dapat ditambah produk yang berbeda dari sayuran dataran tinggi seperti buah-buahan karena Kabupaten Magelang juga merupakan daerah penghasil buah-buahan.

Menurut Anwar Syafrudin (2007) dalam penelitiannya yang berjudul Strategi Pengembangan Bisnis Kue Mochi Kacang di Kota Sukabumi diperoleh hasil bahwa kekuatan internal utama yang dimiliki oleh perusahaan Mochi Kaswari Lampion adalah : a). Kapasitas produk untuk memenuhi permintaan pasar cukup tinggi, b). Harga jual yang relatif terjangkau. Kelemahan utama yaitu : a). Sistem akuntansi keuangan yang masih sederhana, b). Promosi produk yang masih kurang. Peluang utama yaitu : a). Pertumbuhan penduduk yang besar, b). Perhatian pemerintah terhadap pengembangan produk mochi sebagai produk unggulan, c). Dikenalnya merk produk. Sedangkan ancaman utama adalah jaringan distribusi pemasaran pesaing yang lebih luas. Berdasarkan metrik IE posisi Perusahaan Mochi Kaswari Lampion berada pada sel V yaitu pertahankan dan pelihara (*Hold and Maintain*). Berdasarkan posisi tersebut strategi yang dapat diterapkan adalah strategi pertumbuhan atau stabilitas. Strategi tingkat perusahaan yang dapat dilakukan adalah *Intensive Strategic* yaitu dengan cara penetrasi pasar dan pengembangan produk. Berdasarkan analisis matriks QSP prioritas strategi yang dapat diterapkan Perusahaan Mochi Kaswari Lampion adalah meningkatkan kualitas produk dan pelayanan kepada konsumen untuk dapat meningkatkan penjualan, memperluas jaringan, perbaikan sistem manajemen dan kualitas SDM untuk meningkatkan profesionalisme dan kemampuan manajerial melalui pelatihan.

Kontribusi yang didapat dari ketiga penelitian terdahulu di atas adalah dalam pengambilan faktor internal dan eksternal kemudian dicari alternatif strategi yang bisa dikembangkan dan kemudian memilih prioritas strategi mana yang lebih kuat yang akan dikembangkan sehingga memperoleh strategi pengembangan yang efektif untuk dilaksanakan di perusahaan tersebut.

## **B. Tinjauan Pustaka**

## 1. Kedelai

Kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan yang menjadi bahan dasar banyak makanan dari [Asia Timur](#) seperti [kecap](#), [tahu](#), dan [tempe](#). Kedelai merupakan sumber utama [protein](#) nabati dan [minyak nabati](#) dunia. Penghasil kedelai utama dunia adalah [Amerika Serikat](#). Kedelai yang dibudidayakan sebenarnya terdiri dari paling tidak dua [spesies](#): *Glycine max* (disebut kedelai putih, yang bijinya bisa berwarna kuning, agak putih, atau hijau) dan *Glycine soja* (kedelai hitam, berbiji hitam). *G. max* merupakan tanaman asli daerah [Asia](#) subtropik seperti [RRC](#) dan [Jepang](#) selatan, sementara *G. soja* merupakan tanaman asli [Asia](#) tropis di [Asia Tenggara](#). Tanaman ini telah menyebar ke Jepang, Korea, Asia Tenggara dan Indonesia. Beberapa kultivar kedelai putih budidaya di Indonesia, di antaranya adalah 'Ringgit', 'Orba', 'Lokon', 'Darros', dan 'Wilis'. "Edamame" adalah sejenis kedelai berbiji besar berwarna hijau yang belum lama dikenal di Indonesia dan berasal dari [Jepang](#). Kedelai dibudidayakan di lahan [sawah](#) maupun [lahan kering](#) (ladang). Penanaman biasanya dilakukan pada akhir [musim penghujan](#), setelah [panen padi](#) (Anonim<sup>b</sup>, 2008).

Kedelai (*Glycine max*) paling baik ditanam di ladang dan persawahan antara musim kemarau dan musim hujan. Menurut varietasnya ada kedelai yang berwarna putih dan hitam. Untuk budidaya tanaman kedelai di pulau Jawa yang paling baik adalah pada ketinggian tanah kurang dari 500 m di atas permukaan laut.

Tabel 3. Kandungan Kedelai dalam 100 gram.

No.	Kandungan	Komposisi
1.	Protein	34,9 gram
2.	Kalori	331 kal
3.	Lemak	18,1 gram
4.	Hidrat Arang	34,8 gram
5.	Kalsium	227 mg
6.	Fosfor	585 mg
7.	Besi	8 mg
8.	Vitamin A	110 SI
9.	Vitamin B1	1,07 mg
10.	Air	7,5 gram

Sumber : Info Sehat (2008)

Keunggulan yang dimiliki kedelai cukup banyak, mempunyai hampir semua zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh (Anonim<sup>c</sup>, 2008).

## 2. Tempe

Proses pembuatan tempe adalah :

17. Menyediakan kedelai 1 kg.
18. Kedelai dipilah-pilah, buang kedelai yang rusak/busuk
19. Kedelai kemudian direndam selama satu malam.
20. Buang air rendaman dan kedelai dicuci bersih.
21. Rebus sampai mendidih kedelai yang sudah selesai dicuci. Perendaman kedelai sekitar 12-24 jam.
22. Mencuci kedelai dengan air mengalir.
23. Kedelai dikelupas kulitnya sampai bersih.
24. Kedelai direbus sampai mendidih.
25. Kedelai didinginkan/ditiris.
26. Setelah dingin benar, lakukan peragian, 1/2 sendok teh ragi untuk 1 kg kedelai.
27. Selanjutnya tempe dibungkus, bisa dengan daun pisang atau plastik yang dilubangi dengan paku jarak +- 1 cm.
28. Setelah dibungkus, lakukan proses fermentasi/pemeraman, 24 jam pertama ditutup rapat, lalu dibuka.

(Poni, 2007).

Tempe merupakan makanan hasil fermentasi antara kedelai dengan jamur *Rhizopus Oligosporus* ini banyak disukai. Rasanya yang lezat, harganya murah dan mudah didapat. Apalagi sepotong tempe mengandung berbagai unsur bermanfaat, seperti karbohidrat, lemak, protein, serat, vitamin, enzim, daidzein, genisten, serta komponen antibakteri bermanfaat untuk kesehatan. Selain itu, pada tempe juga terjadi peningkatan nilai gizi, seperti kadar vitamin B2, vitamin B12, niasin, dan asam pantorenat. Bahkan hasil analisis, gizi tempe menunjukkan kandungan niasin sebesar 1.13 mg/100 gram berat tempe yang dapat dimakan. Kandungan ini meningkat kurang lebih 2 kali lipat setelah kedelai difermentasi menjadi tempe karena kadar niasin pada kedelai hanya berkisar 0,58 mg. 10 Khasiat Tempe antara lain :

- a. Protein yang terdapat dalam tempe sangat tinggi, mudah dicerna sehingga baik untuk mengatasi diare.
- b. Mengandung zat besi, flaoid yang bersifat antioksidan sehingga menurunkan tekanan darah.

- c. Mengandung superoksida desmutase yang dapat mengendalikan radikal bebas, baik bagi penderita jantung.
- d. Penanggulangan anemia. Anemia ditandai dengan rendahnya kadar hemoglobin karena kurang tersedianya zat besi (Fe), tembaga (Cu), Seng (Zn), protein, asam folat dan vitamin B12, di mana unsur-unsur tersebut terkandung dalam tempe.
- e. Anti infeksi. Hasil survei menunjukkan bahwa tempe mengandung senyawa anti bakteri yang diproduksi oleh karang tempe (*R. Oligosporus*) merupakan antibiotika yang bermanfaat meminimalkan kejadian infeksi.
- f. Daya hipokolesterol. Kandungan asam lemak jenuh ganda pada tempe bersifat dapat menurunkan kadar kolesterol.
- g. Memiliki sifat anti oksidan, menolak kanker.
- h. Mencegah masalah gizi ganda (akibat kekurangan dan kelebihan gizi) beserta berbagai penyakit yang menyertainya, baik infeksi maupun degeneratif.
- i. Mencegah timbulnya hipertensi
- j. Kandungan kalsiumnya yang tinggi, tempe dapat mencegah osteoporosis.

(Anonim, 2009).

Selama proses fermentasi tempe, terdapat tendensi adanya peningkatan derajat ketidakjenuhan terhadap lemak. Dengan demikian, asam lemak tidak jenuh majemuk (polyunsaturated fatty acids = PUFA) meningkat jumlahnya. Dalam proses itu asam palmitat dan asam linoleat sedikit mengalami penurunan, sedangkan kenaikan terjadi pada asam lemak oleat dan linolenat (asam linolenat tidak terdapat pada kedelai). Asam lemak tidak jenuh mempunyai efek penurunan terhadap kandungan kolesterol serum, sehingga dapat menetralkan efek negatif sterol di dalam tubuh. Dua kelompok vitamin yang terdapat pada tempe, yaitu larut air (vitamin B kompleks) dan larut lemak (vitamin A, D, E, dan K). Tempe merupakan sumber vitamin B yang sangat potensial. Jenis vitamin yang terkandung dalam tempe antara lain vitamin B1 (thiamin), B2 (riboflavin), asam pantotenat, asam nikotinat (niasin), vitamin B6 (piridoksin), dan B12 (sianokobalamin). Vitamin B12 aktivitasnya meningkat sampai 33 kali selama fermentasi, riboflavin naik sekitar 8-47 kali, piridoksin 4-14 kali, niasin 2-5 kali, biotin 2-3 kali, asam folat 4-5 kali, dan asam pantotenat 2 kali lipat (Anonim<sup>d</sup>, 2008).

Kandungan nutrisi yang terdapat di dalam tempe sangatlah tinggi. Tempe dapat memenuhi sebagian besar kebutuhan asam amino, seperti tryptophan, threonin, isolusin, valin, dan histidin.

Tempe juga mengandung vitamin B12 yang dihasilkan dari aktivitas mikroba dalam proses fermentasi. Jika tempe dikonsumsi setiap hari, hal itu dapat memenuhi 62 persen protein yang dibutuhkan oleh tubuh, 35 persen riboflavin, 34 persen magnesium, 108 persen mangan, dan 46 persen tembaga. Selain itu, tempe hanya mengandung 3,7 gram lemak jenuh dan kurang dari 329 kilo kalori. Kandungan nilai gizi tempe jauh lebih baik dibandingkan kedelai biasa. Kandungan asam amino bebasnya lebih tinggi 24 kali lipat. Nilai serat, vitamin B kompleks, efisiensi protein, dan nilai asam lemak bebasnya juga lebih baik. Itulah yang menyebabkan tempe berperan sebagai sumber protein sempurna bagi penderita diabetes. Kandungan tinggi seratnya berfungsi mengendalikan kadar gula darah dan mencegah diare pada anak kecil. Kadar zat besinya yang tinggi, yaitu 4 mg/100 gram, menyebabkan tempe dapat mengatasi masalah anemia. Proses fermentasi dalam pembuatan tempe akan mengaktifkan enzim fitase sehingga dapat meningkatkan adsorpsi besi di dalam darah. Keunggulan yang dikandung dalam tempe adalah sebagai berikut: Sumber antioksidan yang mengandung isoflavon aglikon sebagai pencegah kanker; sumber antibiotik, zat antibakteri yang memperkecil peluang infeksi; hipokolesterolemik, menurunkan lipid atau lemak dalam darah; sumber vitamin B; mengandung vitamin B12. Vitamin tersebut umumnya terdapat dalam produk hewani tapi tidak dijumpai pada makanan nabati, seperti sayuran, buah-buahan, dan biji-bijian; mengandung delapan macam asam amino esensial dan asam lemak tidak jenuh; mengandung serat tinggi; dan mudah dicerna oleh semua kelompok umur, dari bayi sampai usia lanjut. Pengolahan kedelai menjadi tempe menurunkan kadar raffinosa dan stakiosa, yang memicu timbulnya gejala flatulensi (Dirmanto, 2008).

Kandungan nutritif tempe telah berubah dari asalnya, kedelai. Unsur nutrisi yang bersifat antagonis direduksi pada saat perendaman kedelai, yang merupakan tahapan awal dalam pembuatan tempe. Produk tempe tradisional umumnya tidak hanya mengandung satu jenis jamur, melainkan kombinasi unik yang menyebabkan kualitas nutrisi tempe yang berbeda dengan produk tempe pabrikan. Salah satu keunggulan tempe tradisional adalah kandungan vitamin B12 yang tinggi. Tingkat pencernaan protein nabati asal tempe dikatakan berkali-kali lipat lebih baik dibandingkan hal yang sama dari kedelai. Singkat kata, peneliti di seluruh dunia mengenal tempe sebagai makanan sehat yang direkomendasikan untuk dikonsumsi (Rahmadi, 2008).

### **3. Industri Kecil Tempe**

Menurut UU RI No. 9 tahun 1995 tentang Industri kecil, maka batasan Industri kecil didefinisikan kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh perseorangan atau rumah tangga maupun suatu badan, bertujuan untuk memproduksi barang ataupun jasa untuk diperniagakan secara komersial, yang mempunyai kekayaan bersih paling banyak Rp. 200 juta, dan mempunyai nilai penjualan per tahun sebesar Rp. 1 milyar atau kurang. Batasan mengenai skala usaha menurut BPS, yaitu berdasarkan kriteria jumlah tenaga kerja, mulai dicobakan di lingkungan Depperindag tahun 2008, yaitu:

Industri mikro : 1 – 4 orang

Industri kecil : 5 – 19 orang

Industri menengah : 20 – 99 orang (Bappekab Sidoarjo, 2008).

Kenaikan harga kedelai mulai berdampak serius pada nasib pekerja industri kecil dan menengah tempe dan tahu. Sebagian perajin telah memberhentikan sebagian pekerjanya karena tidak sanggup lagi membayar upah. Tahun 2007 jumlah unit usaha tempe di Indonesia 56.455 unit dan tahu 28.454 unit. Dengan rata-rata pekerja 10 orang, maka tenaga kerja yang terserap sebanyak 850.000 orang. Sebelumnya tingkat utilisasi usaha tempe tahu 80-95 persen. Namun, setelah harga kedelai naik, utilisasi turun menjadi 60-65 persen. Kualitas kedelai ini lebih baik dari kedelai impor dan potensi produktivitasnya bisa di atas 3 ton/ha. Strategi melindungi industri kecil kecil tahu dan tempe dari kenaikan harga bahan baku kedelai dapat dilakukan sebagai berikut : Langkah pertama adalah komitmen dari pemerintah yang ingin benar-benar menjamin ketersediaan bahan baku kedelai bagi perajin atau pengusaha kecil tahu dan tempe harus direalisasikan; kedua, langkah pertama harus didukung dengan langkah-langkah nyata berikutnya yaitu merealisasikan pemberian subsidi, membebaskan bea impor kedelai, kesungguhan yang betul-betul ingin meningkatkan produksi kedelai lokal, memberikan bantuan modal dengan bunga rendah atau tanpa bunga, dan menstabilkan harga bahan-bahan yang ada kaitannya dengan produk tahu dan tempe seperti minyak goreng, minyak tanah; ketiga, berkaitan dengan pemberian subsidi perlu dilakukan dengan segera pendataan yang serius dan bertanggungjawab terhadap perajin yang benar-benar berhak mendapatkan subsidi. Ini merupakan tanggung jawab pemerintah propinsi/kabupaten/kota. Strategi tersebut juga terjadi di Kabupaten Katen (Anonim<sup>e</sup>, 2008).

Masih segar dalam ingatan kita tentang bahan baku kedelai eks impor yang di awal tahun ini sempat membuat gonjang-ganjing dunia perkedelalaian dan per-tahu tempe-an Indonesia. Pada



waktu itu harga bahan baku kedelai eks impor naik sangat fantastik lebih dari 100 persen dari yang semula rata-rata sekitar Rp 3.500 menjadi Rp 7.500 per kg. Dampak kenaikan harga bahan baku kedelai sangat berpengaruh pada semua tingkatan perajin tahu dan tempe baik kelas bawah, menengah, maupun besar. Dampak nyata dari kenaikan harga bahan baku kedelai adalah, pertama berfluktuasinya produksi harian tahu dan tempe. Kedua, terhadap kelangsungan usaha tahu dan tempe beberapa perajin terpaksa merumahkan satu-sampai dua karyawanannya karena biaya operasionalnya tidak mencukupi. Ketiga, pola konsumsi bagi keluarga para perajin tahu dan tempe terutama bagi perajin tahu dan tempe yang berskala kecil terpaksa harus hidup hemat, makan seadanya, serta berusaha mencari pinjaman modal atau bekerja sampingan seperti menarik ojek dan jual beli sepeda motor. Keempat, terhadap perekonomian keluarga, kesejahteraannya semakin menurun karena keuntungan yang diperoleh semakin menipis. Selain itu untuk mengembangkan usaha juga menjadi sulit. Untuk menyiasati agar tidak rugi dan terus bisa memproduksi maka para perajin tahu dan tempe menyiasatinya dengan dua cara, yaitu pertama dengan menaikkan harga jualnya dengan ukuran tahu dan tempe tidak berubah. Kedua, jika tidak bisa menaikkan harga jualnya, maka ukuran tahu dan tempennya harus diperkecil. Perajin tahu dan tempe membutuhkan bahan baku kedelai maksimum 100 kg/hari (Priyambodo, 2008).

#### **4. Penerimaan, Biaya, dan Pendapatan**

Biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi. Biaya terbagi menjadi dua, yaitu biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit adalah biaya yang terlihat secara fisik, misalnya berupa uang. Sementara itu, yang dimaksud dengan biaya implisit adalah biaya yang tidak terlihat secara langsung, misalnya biaya kesempatan dan penyusutan barang modal (Anonim<sup>f</sup>, 2008).

Menurut Soekartawi (1990) penerimaan tunai produksi adalah nilai yang diterima dari penjualan produk produksi. Sedangkan penerimaan ini merupakan hasil perkalian dari jumlah produk total dengan harga persatuan.

Klasifikasi biaya penting dalam membandingkan pendapatan untuk mengetahui kebenaran jumlah biaya yang tertera pada pernyataan pendapatan (*income statement*) terdiri dari empat kategori, yaitu:

a. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa

produksi yang termasuk dalam biaya ini antara lain adalah pajak tanah, pajak air, penyusutan alat, dan bangunan pertanian.

- b. Biaya variabel atau biaya-biaya berubah (*variable cost*) adalah biaya yang besar kecilnya sangat tergantung pada biaya skala produksi. Yang termasuk kedalam biaya ini antara lain adalah : biaya untuk bibit, pupuk, pembasmi hama dan penyakit, buruh atau tenaga kerja upahan, biaya panen, biaya pengolahan tanah baik yang berupa kontrak maupun upah harian.
- c. Biaya tunai dari biaya tetap dapat berupa pajak air dan pajak tanah. Sedangkan biaya tunai dari biaya variabel antara lain berupa pemakaian bibit, pupuk, obat-obatan tenaga luar keluarga.
- d. Biaya tidak tunai meliputi biaya tetap, biaya untuk tenaga kerja keluarga. Sedangkan yang termasuk biaya variabel antara lain biaya panen dan pengolahan tanah dari tenaga kerja keluarga (Fadholi, 1989).

Analisis dalam produksi untuk menghitung pendapatan produksi dapat dilakukan dengan dua pendekatan, yaitu :

- a. Pendekatan pendapatan, digunakan jika produksi yang dikelola bersifat subsisten atau tidak berorientasi keuntungan. Pendapatan merupakan pengurangan penerimaan dengan total biaya luar yang secara nyata dibayarkan untuk masukan dari luar.
- b. Pendekatan keuntungan, digunakan jika produksi yang dikelola bersifat komersial atau bertujuan untuk memaksimalkan keuntungan. Keuntungan merupakan hasil dari penerimaan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan untuk masukan dari luar dan masukan milik sendiri, yaitu sewa tanah milik petani, upah tenaga kerja keluarga dan bunga modal milik sendiri (Djuwari, 1994).

## 5. Strategi

Strategi adalah bakal tindakan yang menuntut keputusan manajemen puncak dan sumber daya perusahaan yang banyak untuk merealisasikannya. Disamping itu, strategi juga mempengaruhi kehidupan organisasi dalam jangka panjang, paling tidak selama lima tahun. Oleh karena itu, sifat strategi adalah berorientasi ke masa depan. Strategi mempunyai fungsi multifungsional atau multidimensional dan dalam perumusannya perlu mempertimbangkan faktor-faktor internal maupun eksternal yang dihadapi perusahaan (David, 2004).

Strategi adalah perencanaan induk komprehensif, yang menjelaskan bagaimana usaha

akan mencapai semua tujuan yang telah ditetapkan berdasarkan misi yang telah ditentukan sebelumnya. Proses penyusunan strategi lebih banyak menggunakan proses analitis (Rangkuti, 2001)

Strategi merupakan rumusan perencanaan komprehensif tentang bagaimana perusahaan akan mencapai misi dan tujuannya. Strategi akan memaksimalkan keunggulan kompetitif dan meminimalkan keterbatasan bersaing (Hunger and Wheelen, 2003).

Strategi pengembangan sistem agribisnis adalah suatu proses fungsi produksi yang akan menghasilkan produktivitas secara optimal dan efisien, maka strategi itu merupakan keterpaduan dan keberlanjutan kerjasama dari masing-masing subsistem agribisnis (Damanik, 2008).

## **6. Perumusan Strategi**

Perumusan strategi adalah pengembangan rencana jangka panjang untuk manajemen efektif dari kesempatan dan ancaman lingkungan, dilihat dari kekuatan dan kelemahan perusahaan Strategi yang dirumuskan bersifat lebih spesifik tergantung kegiatan fungsional manajemen (Hunger and Wheelen, 2003).

Perumusan strategi mencakup kegiatan mengembangkan visi dan misi suatu usaha, mengidentifikasi peluang dan ancaman eksternal organisasi, menentukan kekuatan dan kelemahan internal organisasi, menetapkan tujuan jangka panjang organisasi, membuat sejumlah strategi alternatif untuk organisasi, dan memilih strategi tertentu untuk digunakan (David, 2004).

### **a) Analisis Situasi/SWOT**

Analisis SWOT dapat dibagikan dalam lima langkah :

1. Menyiapkan sesi SWOT
2. Mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan
3. Mengidentifikasi kesempatan dan ancaman
4. Melakukan ranking terhadap kekuatan dan kelemahan
5. Menganalisis kekuatan dan kelemahan. Manfaat Analisa SWOT adalah : Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman organisasi

(Rahardi, 2008).

Analisis situasi merupakan awal proses perumusan strategi. Selain itu, analisis situasi juga mengharuskan para manajer strategis untuk menemukan kesesuaian startegis antara peluang-peluang eksternal dan kekuatan-kekuatan internal, di samping memperhatikan

ancaman-ancaman eksternal dan kelemahan-kelemahan internal. (Hunger and Wheelen, 2003).

Analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threats*). Proses pengambilan keputusan strategis selalu berkaitan dengan pengembangan misi, tujuan, strategi, dan kebijakan perusahaan. Dengan demikian perencana strategis (*strategic planner*) harus menganalisis faktor-faktor strategis perusahaan (kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman) dalam kondisi yang ada saat ini. Hal ini disebut dengan Analisis Situasi. Model yang paling populer untuk analisis situasi adalah Analisis SWOT (Rangkuti, 2001).

Pendekatan tradisional untuk pengembangan strategi yang dimulai dengan analisis faktor internal dan eksternal, yang diikuti oleh beberapa visioning, maka perencanaan termasuk dalam analisis tahap sering disebut "SWOT," yang menyeluruh pemeriksaan internal yaitu kekuatan, kelemahan, maupun eksternal yaitu peluang dan ancaman. SWOTs adalah untuk memuji menangkap kedua positif (kekuatan dan peluang) dan negatif (kelemahan, threats); dan organisasi merangkul pendekatan ini dengan harapan mendapatkan sebuah "seimbang" analisis itu sendiri, di dalam maupun di luar (Hetzl dan Tony, 2007).

Dalam bisnis, analisis SWOT adalah pusat untuk mengembangkan *strategi* kompetitif. SWOT adalah singkatan dari *Kekuatan, Kelemahan, Peluang, dan Ancaman*. SWOT *template* yang mudah diadaptasi untuk mengembangkan *strategi* kompetitif. SWOT posisi kekuatan dan kelemahan internal yang sama untuk melihat kesempatan dan ancaman yang terkait dengan masalah eksternal. Dalam format ini, sumber daya dan kemampuan yang cocok untuk lingkungan yang kompetitif. Hasilnya adalah *strategis* yang kemungkinan menjadi lebih jelas.

(Grant, 2007)

### **1) Analisis Situasi Eksternal**

Lingkungan eksternal terdiri dari variabel-variabel (peluang dan ancaman) yang berada di luar organisasi dan tidak secara khusus ada dalam pengendalian jangka pendek dari manajemen puncak. Variabel-variabel tersebut membentuk keadaan dalam organisasi dimana organisasi ini hidup. Lingkungan eksternal memiliki dua bagian yaitu lingkungan kerja dan lingkungan sosial (Hunger and Wheelen, 2003).

Peluang dan ancaman eksternal merujuk pada peristiwa dan tren ekonomi, sosial, budaya, demografi, lingkungan, politik, hukum, pemerintahan, teknologi, dan persaingan yang dapat menguntungkan atau merugikan suatu organisasi secara berarti di masa depan. Peluang dan ancaman sebagian besar di luar kendali suatu organisasi. Perusahaan harus merumuskan strategi untuk memanfaatkan peluang-peluang eksternal dan untuk menghindari atau mengurangi dampak ancaman eksternal (David, 2004).

### **2) Analisis Situasi Internal**

Lingkungan internal terdiri dari variabel-variabel (kekuatan dan kelemahan) yang ada di dalam organisasi tetapi biasanya tidak dalam pengendalian jangka pendek dari manajemen puncak. Variabel-variabel tersebut merupakan bentuk suasana dimana pekerjaan dilakukan. Variabel-variabel itu meliputi struktur, budaya, dan sumber daya

organisasi (Hunger and Wheelen, 2003).

Kekuatan dan kelemahan internal adalah segala kegiatan dalam kendali organisasi yang bisa dilakukan dengan sangat baik atau buruk. Kekuatan dan kelemahan tersebut ada dalam kegiatan manajemen, pemasaran, keuangan atau akuntansi, produksi atau operasi, penelitian dan pengembangan, serta sistem informasi manajemen di setiap perusahaan. Setiap organisasi berusaha menerapkan strategi yang menonjolkan kekuatan internal dan berusaha menghapus kelemahan internal (David, 2004).

### **b) Analisis Strategi**

Teknik-teknik perumusan strategi yang penting dapat diintegrasikan ke dalam kerangka pembuatan keputusan tiga tahap. Tahap 1 dari kerangka perumusan terdiri dari Matriks EFE, Matriks EFI, dan Matriks Profil Kompetitif (*Competitive Profil Matrix-CPM*) disebut Tahap Masukan (*Input Stage*). Tahap 1 meringkas informasi masukan dasar yang diperlukan untuk merumuskan strategi. Tahap 2 disebut Tahap Pencocokan (*Matching Stage*), fokus pada upaya menghasilkan strategi alternatif yang dapat dijalankan (*feasible*) dengan memadukan faktor-faktor eksternal dan internal. Teknik-teknik tahap 2 terdiri dari Matriks *Strengths Weaknesses Opportunities Threats* (SWOT) atau Ancaman Peluang Kelemahan Kekuatan, Matriks BCG (*Boston Consulting Group*), Matriks Internal Eksternal (IE), dan Matriks *Grand Strategy* (Strategi Induk). Tahap 3 disebut Tahap Keputusan (*Decision Stage*), menggunakan satu macam teknik, yaitu *Quantitative Strategic Planning Matrix* (QSPM). QSPM menggunakan informasi masukan dari Tahap 1 untuk secara objektif mengevaluasi strategi alternatif dapat dijalankan yang diidentifikasi dalam Tahap 2. QSPM mengungkap daya tarik relatif dari strategi alternatif dan karena itu menjadi dasar objektif untuk memilih strategi spesifik (David, 2004)

#### **1) Matriks SWOT**

Matriks SWOT, adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strengths*) dan memanfaatkan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weaknesses*) dan menghindari ancaman (*threats*). Matriks ini dapat menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi perusahaan dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimilikinya. Matriks ini dapat menghasilkan

empat set kemungkinan alternatif strategis (Antara, 2008).

Strategi SO atau strategi kekuatan-peluang menggunakan kekuatan internal perusahaan untuk memanfaatkan peluang eksternal. Strategi WO atau strategi kelemahan peluang bertujuan untuk memperbaiki kelemahan dengan memanfaatkan peluang eksternal. Strategi ST atau strategi kekuatan-ancaman menggunakan kekuatan perusahaan untuk menghindari atau mengurangi dampak ancaman eksternal. Strategi WT atau strategi kelemahan-ancaman merupakan taktik defensif yang diarahkan untuk mengurangi kelemahan internal dan menghindari ancaman eksternal (David, 2004).

## 2) QSPM

QSPM adalah alat yang direkomendasikan bagi para ahli strategi untuk melakukan evaluasi pilihan strategi alternatif secara objektif, berdasarkan *key success factors* internal-eksternal yang telah diidentifikasi sebelumnya. Jadi secara konseptual, tujuan QSPM adalah untuk menetapkan ketertarikan relatif (*relative attractiveness*) dari strategi-strategi yang bervariasi yang telah dipilih, untuk menentukan strategi mana yang dianggap paling baik untuk diimplementasikan. Seperti alat analisis untuk memformulasikan strategi lainnya, QSPM juga membutuhkan *intuitive judgement* yang baik (Umar, 2002).

QSPM menentukan daya tarik relatif dari berbagai strategi yang didasarkan sampai seberapa jauh faktor-faktor keberhasilan kritis eksternal dan internal kunci dimanfaatkan atau ditingkatkan. Daya tarik relatif dari masing-masing strategi dihitung dengan menentukan dampak kumulatif dari masing-masing faktor keberhasilan kritis internal dan eksternal (David, 2004).

### C. Kerangka Teori Pendekatan Masalah

Sektor industri kecil mempunyai peran penting dalam perekonomian baik daerah maupun nasional. Industri kecil yang masih terus berkembang adalah industri pangan. Salah satu industri kecil di bidang pangan adalah industri kecil tempe. Industri tempe di Kabupaten Klaten mempunyai cukup banyak sentra produksi yaitu sebanyak 6 sentra, yang juga dapat menyerap tenaga kerja yang cukup banyak, sehingga industri ini harus lebih dikembangkan.

Tempe mempunyai begitu banyak keunggulan dan juga manfaat baik bagi tubuh maupun kesehatan. Begitu banyaknya kelebihan yang dimiliki diharapkan industri tempe mendapat perhatian lebih dari semua pihak. Industri tempe merupakan industri kecil yang lemah permodalan, lemah

manajemen. Hal ini menuntut pengusaha untuk membuat strategi yang mampu membawa industri tempe tetap eksis dan mampu menghadapi persaingan. Agar industri tempe ini dapat terus berlangsung maka diperlukan langkah-langkah atau strategi pengembangan yang mengutamakan keterpaduan baik dalam lingkup lintas sektor, antar sektor maupun wilayah.

Pengusaha industri kecil tempe di Kabupaten Klaten secara umum melakukan kegiatan usahanya untuk dipasarkan. Faktor produksi pendukung kegiatan industri kecil tempe di Kecamatan Pedan diperoleh dari penyedia sarana produksi yang sebagian besar disediakan oleh Koperasi Tahu Tempe (KOPTI) Pedan. Dengan skala usaha relatif kecil, maka pengusaha harus mampu melakukan manajemen dengan baik agar usahanya dapat berkembang. Dengan kata lain pengusaha harus mampu melakukan kegiatan produksi dan pemasaran produk yang dapat memberikan keuntungan maksimal.

Pengusaha harus mampu mengatur penggunaan faktor produksi secara efisien untuk menekan biaya produksi dan mengatur jenis produk yang dihasilkan serta volume penjualannya untuk mendapatkan harga jual produk yang menguntungkan. Selain hal tersebut, pengusaha tempe juga harus mampu mengelola modalnya dengan baik dan mengadopsi teknologi produksi dan pemasaran untuk menjamin kegiatan usaha secara berkesinambungan.

Para pengusaha harus mampu memutuskan apa yang dihasilkannya dan bagaimana menghasilkannya. Dalam proses pengambilan keputusan, pengusaha tempe memperoleh peluang yang dibatasi baik oleh faktor-faktor yang dapat dikendalikan (faktor internal) maupun yang tidak dapat dikendalikan (faktor eksternal). Praktek dan sistem usaha yang ada merupakan hasil gabungan pengalaman, tradisi, sumberdaya yang ada, lingkungan hidup fisik, tingkat teknologi dan keadaan politik, ekonomi serta pasar.

Tahap-tahap di dalam merumuskan strategi pengembangan industri kecil tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten adalah sebagai berikut:

### **1. Penentuan Visi dan Misi Usaha**

Tujuan dari kegiatan usaha tempe adalah untuk peningkatan produksi, peningkatan pendapatan, serta efisiensi yang dicapai dari usaha tempe ini. Hal ini, dapat dicapai dengan adanya strategi-strategi pengembangan untuk usaha tempe.

### **2. Analisis Faktor Internal dan Faktor Eksternal**

Proses perumusan strategi dirancang untuk mengarahkan para pelaku industri, khususnya pengusaha dalam mencapai tujuan. Penentuan strategi yang cocok atau tepat harus dimulai



dengan mengidentifikasi, menganalisis dan mendiagnosa kesempatan-kesempatan dan resiko-resiko yang ada dalam lingkungan. Ini penting agar pengusaha mampu menghadapi situasi dan kondisi lingkungan yang selalu berubah-ubah dimana industri tersebut dilakukan. Suatu perubahan lingkungan dapat merupakan suatu peluang bagi peningkatan industri maupun ancaman bila pengusaha tidak mampu menyesuaikan kegiatan industrinya, oleh sebab itu pengusaha dituntut untuk selalu bersikap tanggap dan adaptif, selalu mengikuti dan menyesuaikan diri dengan keadaan lingkungan.

Faktor internal adalah faktor-faktor yang ada pada industri itu sendiri, antara lain meliputi Kondisi Keuangan, Sumber Daya Manusia, Pemasaran, Produksi/Operasional, dan Manajemen. Faktor eksternal adalah faktor-faktor di luar industri, antara lain Kondisi Perekonomian, Sosial dan Budaya, Politik dan Hukum, Teknologi dan Persaingan .

Tujuan dari analisis faktor internal adalah untuk mengidentifikasi faktor-faktor internal kunci yang menjadi kekuatan dan kelemahan di dalam pengembangan industri. Analisis faktor eksternal bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor eksternal kunci yang menjadi peluang dan ancaman bagi pengembangan industri.

Dalam analisis SWOT, kedua faktor tersebut (faktor internal dan faktor eksternal) harus dipertimbangkan. Analisis SWOT (singkatan bahasa Inggris dari *Strengths*, *Weaknesses*, *Opportunities*, dan *Threats*) adalah metode perencanaan strategis yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dalam suatu proyek atau suatu spekulasi bisnis. Proses ini melibatkan penentuan tujuan yang spesifik dari spekulasi bisnis atau proyek dan mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang mendukung dan yang tidak dalam mencapai tujuan tersebut. Analisis SWOT berusaha mengkombinasikan antara peluang dan ancaman dari faktor eksternal dengan kekuatan dan kelemahan dari faktor internal.

### **3. Alternatif Strategi**

Untuk merumuskan alternatif strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan industri kecil tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten digunakan analisis Matriks SWOT. Matriks SWOT adalah alat yang dipakai untuk menyusun faktor-faktor strategis industri. Matriks SWOT menggambarkan bagaimana peluang dan ancaman dari faktor eksternal dapat dipadukan dengan kekuatan dan kelemahan dari faktor internal sehingga dihasilkan rumusan strategi pengembangan industri. Rumusan strategi ini akan menghasilkan empat alternatif

## INDUSTRI KECIL TEMPE (Misi Bisnis)

strategi yaitu strategi SO (*Strength-Opportunity*), strategi WO (*Weakness-Opportunity*), strategi ST (*Strength-Threat*) dan strategi WT (*Weakness-Threat*).

Strategi SO adalah strategi yang memanfaatkan seluruh kekuatan untuk merebut dan memanfaatkan peluang sebesar-besarnya. Strategi WO adalah strategi yang ditetapkan berdasarkan pemanfaatan peluang yang ada dengan cara meminimalkan kelemahan yang ada. Strategi ST adalah strategi yang ditetapkan berdasarkan kekuatan yang dimiliki untuk mengatasi ancaman. Strategi WT adalah strategi yang ditetapkan berdasarkan kegiatan yang bersifat defensif dan berusaha meminimalkan kelemahan yang ada serta menghindari ancaman.

#### **4. Prioritas Strategi**

Hasil dari alternatif strategi (Matriks SWOT) tersebut kemudian akan dipilih strategi yang terbaik yang dapat diterapkan dalam pengembangan industri dengan analisis yang lebih objektif dan intuisi yang baik dalam matriks QSP. Hasil matriks QSP akan memperlihatkan skor. Skor yang tertinggi menunjukkan bahwa alternatif strategi tersebut penting sebagai prioritas utama untuk diterapkan sehingga menghasilkan umpan balik (*feedback*) yang akan dipertimbangkan dalam keberlanjutan industri tersebut.

Dari uraian tersebut dapat disusun dalam bagan kerangka teori pendekatan masalah dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut :

**Matriks SWOT**  
(Alternatif Strategi Pengembangan Produksi)

0100090000037800000002001c0000000000400000003010800050000000b02000000000500  
00000c029f07e80c040000002e0118001c000000fb021000070000000000bc02000000000102022253  
Strategi Pengembangan Industri yang Efektif  
797374656d0007e80c0900c7940000ae5d110004ee83395809d7040c020000040000002d010000040  
Prioritas Strategi Pengembangan Produksi  
00000020101001c000000fb029cff000000000009001000000000440001254696d6573204e6577205  
26f6d616e0040000002d010100050000000902000000020d  
000000320a5a0000000100040000000000e40c9e0720ab2d00040000002d010000030000000000

**Analisis SWOT**  
(Kekuatan, Kelemahan, Peluang dan Ancaman)

Gambar 1. Kerangka Teori Pendekatan Masalah

**D. Asumsi**

5. Pengusaha dalam melakukan kegiatan produksi tempe bertindak rasional, yaitu ingin memperoleh keuntungan maksimal dengan menggunakan sumber daya yang dimiliki.
6. Harga sarana produksi dan hasil produksi diperhitungkan sesuai dengan harga setempat yang berlaku pada saat penelitian.
7. Semua sarana produksi dari pembelian.
8. Semua hasil produksi dijual.

**E. Pembatasan Masalah**

1. Data penelitian yang dianalisis adalah data tiap pengusaha tempe dari satu kali proses produksi tempe hingga dipasarkan (3 hari). Data yang dianalisis adalah data biaya, produksi dan pendapatan, pembobotan faktor internal dan eksternal.
2. Faktor internal yang dianalisis meliputi kondisi keuangan, sumber daya manusia, pemasaran, produksi atau operasional, dan manajemen.
3. Faktor eksternal yang dianalisis meliputi kondisi perekonomian, sosial budaya (kependudukan),

politik dan hukum (pemerintahan), teknologi, dan persaingan.

4. Analisis faktor internal dan eksternal menggunakan analisis kualitatif yang disajikan dari hasil wawancara dengan responden dan hasil pengamatan selama penelitian.

#### **F. Definisi Operasional dan Konsep Pengukuran Variabel**

1. Strategi pengembangan adalah merupakan respon secara terus-menerus maupun adaptif terhadap peluang dan ancaman dari faktor eksternal serta kekuatan dan kelemahan dari faktor internal yang dapat mempengaruhi pengembangan produksi di masa yang akan datang.
2. Pengembangan industri tempe adalah proses perubahan secara positif dari segi kualitas dan kuantitas produksi tempe yang terjadi pada industri tempe.
3. Keragaan adalah gambaran tentang keadaan atau kondisi suatu objek penelitian.
4. Industri tempe adalah produksi tempe dari bentuk bahan baku berupa kedelai sampai siap dipasarkan.
5. Pengusaha tempe atau responden adalah orang yang mengusahakan industri tempe dari proses produksi sampai pemasaran.
6. Biaya usaha tempe adalah biaya mengusahakan yang merupakan biaya alat-alat luar yang dikeluarkan oleh pengusaha tempe dalam kegiatan usahanya yang meliputi pembelian kedelai, ragi, bahan bakar, penyusutan peralatan, dan biaya pembungkus dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
7. Penerimaan usaha tempe merupakan nilai produk total dari produksi tempe yang diterima oleh pengusaha, penerimaan dihitung dengan mengalikan jumlah produk dengan harga jual yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
8. Pendapatan usaha tempe adalah pendapatan dari produksi tempe yang diperhitungkan dari selisih antara total penerimaan usaha dengan total biaya mengusahakan yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi tempe yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
9. Misi bisnis produksi tempe adalah tujuan bisnis yang menjadi dasar untuk membuat prioritas, strategi, dan rencana dalam usaha produksi tempe.
10. Faktor internal adalah faktor-faktor yang terdapat di dalam suatu industri kecil yang mempengaruhi kinerja industri kecil secara keseluruhan dan pada umumnya dapat dikendalikan. Meliputi kondisi keuangan (biaya, produksi, dan pendapatan), sumber daya manusia (ketersediaan dan kemampuan sumber daya manusia), pemasaran (distribusi dan penjualan),

produksi atau operasional (proses pembuatan tempe), dan manajemen.

11. Faktor eksternal adalah faktor-faktor di luar industri kecil yang mempengaruhi kinerja industri kecil dan pada umumnya belum dapat dikendalikan sepenuhnya. Meliputi kondisi perekonomian (perekonomian global), sosial dan budaya (kebiasaan masyarakat dalam mengkonsumsi tempe dan kesadaran akan nilai gizi, limbah tempe), politik dan hukum (kebijakan pemerintah yang terkait dengan industri tempe), teknologi, dan persaingan.
12. Analisis SWOT adalah merupakan suatu analisis situasi yang mencakup kondisi internal dan eksternal pengembangan industri kecil, yang meliputi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman.
13. Kekuatan dari faktor internal adalah faktor-faktor yang berasal dari dalam industri kecil dan merupakan keunggulan bagi pelaksanaan pengembangan suatu industri kecil.
14. Kelemahan dari faktor internal adalah faktor-faktor yang berasal dari dalam industri kecil dan merupakan keterbatasan atau kekurangan bagi pelaksanaan pengembangan suatu industri kecil yang masih bisa dikendalikan pengusaha tempe.
15. Peluang dari faktor eksternal adalah faktor-faktor yang berasal dari luar industri kecil dan bersifat menguntungkan bagi pelaksanaan pengembangan suatu industri kecil.
16. Ancaman dari faktor eksternal adalah faktor-faktor yang berasal dari luar industri kecil dan bersifat mengganggu keberlangsungan pelaksanaan pengembangan suatu industri kecil yang tidak dapat dikendalikan pengusaha tempe.
17. Matriks SWOT ( Matriks Kekuatan, Kelemahan, Peluang dan Ancaman) adalah matriks yang akan digunakan untuk menyusun berbagai alternatif strategi pengembangan produksi melalui strategi SO, WO, ST, dan WT.
18. QSPM (Matriks Perencanaan Strategis Kuantitatif) adalah alat yang digunakan untuk melakukan evaluasi pilihan strategi alternatif untuk menentukan prioritas strategi yang dapat diterapkan dalam pengembangan industri kecil tempe.

### III. METODE PENELITIAN

#### 9. Metode Dasar Penelitian

30

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode yang memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah-masalah yang aktual. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan dan kemudian dianalisis (Surakhmad, 1994).

Teknik penelitian yang digunakan adalah penelitian survei yaitu penelitian yang mengambil sampel dari suatu populasi dan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data yang pokok (Singarimbun dan Effendi, 1998).

#### 10. Metode Penentuan Sampel

##### 1. Metode Penentuan Lokasi Penelitian

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive sampling* (sengaja), yaitu berdasarkan pertimbangan-pertimbangan tertentu sesuai dengan tujuan penelitian (Singarimbun dan Effendi, 1995).

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Klaten Kecamatan Pedan, dengan pertimbangan bahwa di Kecamatan Pedan terdapat sentra industri tempe dan juga terdapat Koperasi Tahu Tempe (KOPTI).

##### 2. Metode Penentuan Responden

##### 5. Penentuan Responden Untuk Analisis Produksi (Biaya, Penerimaan dan Pendapatan)

Data yang dianalisis menurut Singarimbun dan Effendi (1999), jumlah sampelnya harus besar karena nilai-nilai atau skor yang diperoleh distribusinya harus mengikuti distribusi normal. Jumlah sampel yang harus diambil minimal 30 mengikuti distribusi normal.

Penentuan responden dalam penelitian ini menggunakan metode *Simple Random Sampling*. Responden dalam penelitian ini adalah pengusaha tempe yang tergabung dalam Koperasi Tahu Tempe (KOPTI) dimana responden tersebut berdomisili di Kecamatan Pedan.

##### 6. Penentuan Responden Untuk Perumusan Strategi

##### i. Penentuan Faktor-Faktor Kunci Strategis

Menurut Bungin (2003), penelitian kualitatif bertolak dari asumsi tentang realitas

atau fenomena sosial yang bersifat unik dan kompleks. Didalamnya terdapat regularitas atau pola tertentu, namun penuh dengan variasi atau keragaman. Data atau informasi harus ditelusuri seluas-luasnya dan sedalam mungkin sesuai dengan variasi yang ada. Maka, dalam prosedur sampling yang terpenting adalah bagaimana menentukan informan kunci (*key informan*) yang sarat informasi sesuai dengan fokus penelitian, seperti orang yang mengetahui tentang industri tempe, berpengalaman, mengetahui kondisi sekitar, dan lain sebagainya. Untuk memilih informan kunci lebih tepat dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*).

Informan kunci (*key informan*) merupakan subyek yang telah cukup lama dan intensif menyatu dengan kegiatan yang menjadi informasi, menghayati secara sungguh-sungguh lingkungan atau kegiatan yang bersangkutan, serta masih terlibat secara penuh/aktif pada kegiatan yang menjadi perhatian peneliti. Dengan wawancara secara mendalam (*indepth interview*) kepada informan kunci diperoleh informasi mengenai faktor-faktor internal dan eksternal yang dapat diidentifikasi menjadi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam mengembangkan industri kecil tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten. Informan kunci yang dipilih dalam penelitian ini adalah sekretaris KOPTI yang memang sudah lama berkecimpung dalam pembuatan tempe dan mengetahui seluk beluk dari usaha tempe, serta mengetahui keadaan tempat penelitian seperti dalam pemasarannya. Selanjutnya untuk mencari kedalaman informasi ditelusuri melalui teknik *Snowball Sampling* yang dimulai dari informan kunci tersebut, sehingga dapat diperoleh responden lainnya yang dapat menjelaskan faktor-faktor internal dan eksternal dari industri tempe.

#### ii. Penentuan Bobot dan Nilai Daya Tarik dalam Matriks QSP

Penentuan bobot dan AS dilakukan dengan terlebih dahulu menyusun kuisioner yang berisi faktor-faktor internal (kekuatan dan kelemahan) dan eksternal (peluang dan ancaman) serta alternatif strategi yang akan dipertimbangkan untuk menjadi prioritas strategi dalam mengembangkan industri kecil tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten. Pengambilan responden dilakukan secara *purposive sampling* (sengaja) yaitu orang-orang yang telah cukup lama dan masih terlibat secara penuh/aktif pada kegiatan yang menjadi perhatian peneliti. Responden tersebut dapat membantu menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh peneliti dalam penelitian yang sedang

dilakukan. Responden yang digunakan dalam penentuan bobot dan AS adalah: pengusaha tempe, adalah orang yang memiliki pengetahuan dan pengalaman yang lebih banyak dari pengusaha lainnya dan menjadi anggota koperasi tahu tempe (KOPTI), pengusaha tersebut dipilih karena pengusaha tersebut memiliki pandangan dan perhatian khusus terhadap industri kecil tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten tersebut. Kriteria responden yang digunakan adalah pengusaha yang telah memiliki pengalaman mengusahakan tempe dalam jangka waktu yang cukup lama sehingga mengetahui kondisi usaha tempe, dalam penelitian ini untuk penentuan bobot dan AS hanya diambil 5 responden.

## **11. Jenis dan Sumber Data**

### **1. Data Primer**

Data primer adalah data yang langsung dan segera diperoleh dari sumber data oleh peneliti. Data primer dalam penelitian ini diperoleh langsung dari responden dalam penelitian ini melalui wawancara langsung dengan menggunakan kuisioner yang telah dipersiapkan.

### **2. Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang telah terlebih dahulu dikumpulkan dan dilaporkan oleh orang di luar peneliti. Data dicatat secara sistematis dan dikutip secara langsung dari instansi pemerintah atau lembaga-lembaga yang terkait dengan penelitian ini. Data sekunder diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS), Koperasi Tahu Tempe (KOPTI), Kantor Kecamatan dan Desa serta lembaga-lembaga lain yang terkait di dalamnya.

## **12. Teknik Pengumpulan Data**

### **1. Wawancara**

Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data primer melalui wawancara langsung kepada responden berdasarkan daftar pertanyaan (kuisioner) yang telah dipersiapkan sebelumnya.

### **2. Observasi**

Teknik ini dilakukan dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap objek yang akan



diteliti sehingga didapatkan gambaran yang jelas mengenai objek yang akan diteliti.

### 3. Pencatatan

Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data sekunder yaitu dengan mencatat data yang ada pada instansi pemerintah atau lembaga yang terkait dengan penelitian ini.

## 13. Metode Analisis Data

### 7. Analisis Produksi

#### a. Biaya Produksi

Biaya yang diperhitungkan dalam penelitian ini adalah biaya yang benar-benar dikeluarkan dalam usaha produksi tempe. Meliputi : biaya pembelian kedelai, ragi, biaya penyusutan peralatan, biaya pembungkus dan bahan bakar. Biaya usaha produksi tempe (TC) adalah jumlah faktor produksi yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi tempe (X) dikalikan dengan harga faktor produksi (Px).

$$TC = X \cdot Px$$

#### b. Penerimaan Usaha

Hasil produksi berupa tempe yang keseluruhannya dijual. Penerimaan usaha produksi tempe (TR) merupakan hasil kali antara produksi yang diperoleh (Y) dengan harga jual (Py).

$$TR = Y \cdot Py$$

#### c. Pendapatan Usaha

Pendapatan usaha produksi tempe (Pd) adalah selisih antara penerimaan yang diperoleh dari usaha produksi tempe dengan semua biaya yang benar-benar dikeluarkan dalam usaha produksi tempe.

$$Pd = TR - TC$$

### 8. Analisis Faktor Internal dan Faktor Eksternal

Analisis faktor internal bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor internal kunci yang menjadi kekuatan dan kelemahan di dalam pengembangan industri kecil tempe. Faktor internal yang dianalisis meliputi kondisi keuangan, sumber daya manusia, pemasaran, produksi atau operasional dan manajemen. Analisis faktor eksternal bertujuan untuk mengidentifikasi

faktor-faktor eksternal kunci yang menjadi peluang dan ancaman bagi pengembangan industri kecil tempe. Faktor eksternal yang dianalisis kondisi perekonomian, sosial dan budaya, politik dan hukum, teknologi dan persaingan.

Untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan dari faktor internal serta peluang dan ancaman dari faktor eksternal dalam mengembangkan industri kecil tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten digunakan analisis SWOT. Analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi pengembangan industri kecil. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threats*).

### 9. Alternatif Strategi

Untuk merumuskan alternatif strategi pengembangan industri kecil tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten digunakan analisis Matriks SWOT. Matriks SWOT dapat menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman dari faktor eksternal yang dihadapi oleh suatu industri kecil dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimiliki. Analisis SWOT digambarkan ke dalam Matriks SWOT dengan 4 kemungkinan alternatif strategi, yaitu strategi kekuatan-peluang (*S-O strategies*), strategi kelemahan-peluang (*W-O strategies*), strategi kekuatan-ancaman (*S-T strategies*), dan strategi kelemahan-ancaman (*W-T strategies*).

Tabel 4. Matriks SWOT

	<b>Strength (S)</b> Menentukan 5-10 faktor-faktor kekuatan internal	<b>Weakness (W)</b> Menentukan 5-10 faktor-faktor kelemahan internal
<b>Opportunities (O)</b> Menentukan 5-10 faktor-faktor peluang eksternal	<b>Strategi S-O</b> Menciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang	<b>Strategi W-O</b> Menciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang
<b>Threats (T)</b> Menentukan 5-10 faktor-faktor ancaman eksternal	<b>Strategi S-T</b> Menciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman	<b>Strategi W-T</b> Menciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman

Sumber : Rangkuti, 2001

Delapan tahapan dalam penentuan alternatif strategi yang dibangun melalui matriks SWOT adalah sebagai berikut :

- XI. Menuliskan peluang faktor eksternal kunci dalam industri kecil tempe.
- XII. Menuliskan ancaman faktor eksternal kunci dalam industri kecil tempe.

- XIII. Menuliskan kekuatan faktor internal kunci dalam industri kecil tempe.
- XIV. Menuliskan kelemahan faktor internal kunci dalam industri kecil tempe.
- XV. Mencocokkan kekuatan faktor internal dengan peluang faktor eksternal dan mencatat Strategi S-O dalam sel yang sudah ditentukan.
- XVI. Mencocokkan kelemahan faktor internal dengan peluang faktor eksternal dan mencatat Strategi W-O dalam sel yang sudah ditentukan.
- XVII. Mencocokkan kekuatan faktor internal dengan ancaman faktor eksternal dan mencatat Strategi S-T dalam sel yang sudah ditentukan.
- XVIII. Mencocokkan kelemahan faktor internal dengan ancaman faktor eksternal dan mencatat Strategi W-T dalam sel yang sudah ditentukan.

### 10. Prioritas Strategi

Untuk menentukan prioritas strategi dalam pengembangan industri kecil tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten digunakan analisis Matriks QSP. Matriks QSP digunakan untuk mengevaluasi dan memilih strategi terbaik yang paling cocok dengan lingkungan eksternal dan internal. Alternatif strategi yang memiliki nilai total terbesar pada matriks QSP merupakan strategi yang paling baik.

Tabel 5. Matriks QSP

Faktor Faktor Kunci	Bobot	Alternatif Strategi					
		Strategi I		Strategi 2		Strategi 3	
		AS	TAS	AS	TAS	AS	TAS
Faktor-Faktor Kunci Internal							
Total Bobot							
Faktor-Faktor Kunci Eksternal							
Total Bobot							
Jumlah Total Nilai Daya Tarik							

Sumber : David, 2004

Enam tahapan dalam pembuatan matriks QSP yang harus dilakukan adalah sebagai berikut :

- 29. Membuat daftar peluang/ancaman dari faktor eksternal dan kekuatan/ kelemahan faktor internal.
- 30. Memberi bobot pada setiap faktor dari 0,0 (tidak penting) sampai 1,0 (amat penting). Bobot menunjukkan kepentingan relatif dari faktor tersebut. Jumlah seluruh bobot yang diberikan harus sama dengan 1,0.

31. Memeriksa matriks SWOT dan mengenali strategi-strategi alternatif yang harus dipertimbangkan untuk diterapkan.
32. Menentukan Nilai Daya Tarik (AS) yang didefinisikan sebagai angka yang menunjukkan daya tarik relatif masing-masing strategi pada suatu rangkaian alternatif tertentu. Nilai Daya Tarik ditentukan dengan memeriksa masing-masing faktor eksternal atau faktor internal, satu per satu, sambil mengajukan pertanyaan, “Apakah faktor ini mempengaruhi pilihan strategi yang dibuat?” Jika jawaban atas pertanyaan tersebut adalah *ya*, maka strategi tersebut harus dibandingkan secara relatif dengan faktor kunci. Khususnya, Nilai Daya Tarik harus diberikan pada masing-masing strategi untuk menunjukkan daya tarik relatif suatu strategi terhadap yang lain, dengan mempertimbangkan faktor tertentu. Cakupan Nilai Daya Tarik adalah : 1 = tidak menarik, 2 = agak menarik, 3 = wajar menarik; dan 4 = sangat menarik. Jika jawaban atas pertanyaan tersebut adalah *tidak*, hal tersebut menunjukkan bahwa masing-masing faktor kunci tidak mempunyai pengaruh atas pilihan khusus yang dibuat. Oleh karena itu, jangan beri Nilai Daya Tarik pada strategi-strategi dalam rangkaian tersebut.
33. Menghitung TAS (Total Nilai Daya Tarik). Total Nilai Daya Tarik didefinisikan sebagai hasil mengalikan bobot (langkah b) dengan Nilai Daya Tarik di masing-masing baris (langkah d). Total Nilai Daya Tarik menunjukkan daya tarik relatif dari masing-masing strategi alternatif, dengan hanya mempertimbangkan dampak dari faktor keberhasilan krisis eksternal atau internal yang berdekatan. Semakin tinggi Nilai Total Daya Tarik, semakin menarik strategi alternatif tersebut.
34. Menghitung Jumlah Total Nilai Daya Tarik. Jumlah Total Nilai Daya Tarik (STAS) mengungkapkan strategi yang paling menarik dalam rangkaian alternatif. Semakin tinggi nilainya menunjukkan semakin menarik strategi tersebut. Besarnya perbedaan di antara Jumlah Total Nilai Daya Tarik dalam suatu rangkaian strategi-strategi alternatif menunjukkan tingkat relatif dikehendaknya suatu strategi daripada yang lain (David, 2004).

## 1. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

### 7. Keadaan Alam

#### a. Keadaan Geografis

Kabupaten Klaten merupakan salah satu wilayah Kabupaten di Provinsi Jawa Tengah yang letaknya  $\pm$  36 km sebelah barat Kota Surakarta. Kabupaten Klaten secara astronomis terletak diantara  $110^{\circ} 26' 14''$  BT –  $110^{\circ} 47' 51''$  BT dan  $7^{\circ} 32' 19''$  –  $7^{\circ} 48' 33''$  LS. Wilayah Kabupaten Klaten berbatasan dengan :

Sebelah Utara : Kabupaten Boyolali  
Sebelah Selatan : Kabupaten Gunung Kidul  
Sebelah Barat : Kabupaten Sleman  
Sebelah Timur : Kabupaten Sukoharjo

Kabupaten Klaten memiliki luas wilayah 65.556 Ha yang terdiri dari lahan sawah 33.467 Ha (51,05 %) dan lahan bukan sawah 32.089 Ha (48,95 %). Kabupaten Klaten mempunyai ketinggian wilayah yang beraneka ragam, yaitu :

35. Sekitar 3,72 persen terletak diantara ketinggian 0–100 m di atas permukaan laut.
36. Terbanyak 83,52 persen terletak diantara ketinggian 100–500 m di atas permukaan laut.
37. Sisanya 12,76 persen terletak diantara ketinggian 500–2000 m di atas permukaan laut.

Secara administratif Kabupaten Klaten meliputi 26 Kecamatan dengan 391 Desa dan 10 Kelurahan. Adapun yang menjadi lokasi dalam penelitian ini adalah Kecamatan Pedan. Kecamatan Pedan terletak secara geografis antara  $110^{\circ}30'$  sampai  $110^{\circ}45'$  bujur timur dan antara  $7^{\circ}30'$  sampai  $7^{\circ}45'$  bujur barat. Luas Kecamatan Pedan adalah 1.917,47 Ha yang terdiri dari lahan sawah 889,14 Ha (46,37 %) dan lahan bukan sawah seluas 1.028,33 Ha (53,63 %). Batas administratif wilayah dari Kecamatan Pedan adalah sebagai berikut :

Sebelah Utara : Kecamatan Juwiring  
Sebelah Timur : Kecamatan Karangdowo  
Sebelah Selatan : Kecamatan Cawas  
Sebelah Barat : Kecamatan Ceper dan Kecamatan Trucuk

#### b. Topografi Daerah

Keadaan alam wilayah Kabupaten Klaten sebagian besar adalah dataran rendah dan didukung dengan banyaknya sumber air maka daerah Kabupaten Klaten merupakan daerah pertanian yang potensial disamping penghasil kapur, batu kali dan pasir yang berasal dari Gunung Merapi. Ketinggian wilayah Kabupaten Klaten sebagian besar 100-500 m dpl. Jenis tanah di wilayah Kabupaten Klaten ada lima macam yaitu tanah litosol, tanah regosol kelabu, tanah grumosol kelabu tua, tanah kompleks regosol kelabu dan kelabu tua, dan tanah regosol coklat kekelabuan.

Wilayah Kecamatan Pedan terletak pada ketinggian antara 100 sampai 500 m dpl. Banyaknya hari hujan di Kecamatan Pedan adalah 7 m<sup>3</sup> dan curah hujan di Kecamatan Pedan adalah 117 m<sup>3</sup>. Luas wilayah Kecamatan Pedan adalah 1,917.47 Ha.

### 8. Keadaan Penduduk

#### a. Komposisi Penduduk menurut Umur dan Jenis Kelamin

Komposisi penduduk menurut umur digunakan untuk mengetahui jumlah penduduk yang produktif dan yang non produktif. Menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Klaten golongan umur non produktif adalah golongan umur antara 0-14 tahun dan golongan umur lebih dari atau sama dengan 65 tahun, sedangkan golongan umur produktif adalah golongan umur 15-

64 tahun. Komposisi penduduk menurut umur dan jenis kelamin di Kecamatan Pedan adalah sebagai berikut.

Tabel 6. Komposisi Penduduk menurut Umur dan Jenis Kelamin di Kecamatan Pedan Tahun 2006

No.	Kelompok Umur (Th)	Laki-laki (Orang)	Perempuan (Orang)	Jumlah (Orang)
1.	0-14	5.827	5.620	11.447
2.	15-64	16.273	17.106	33.379
3.	≥ 65	1.864	2.177	4.041
<b>Jumlah</b>		<b>23.964</b>	<b>24.903</b>	<b>48.867</b>

Sumber : BPS Kecamatan Pedan 2006

Berdasarkan Tabel 6. dapat diketahui bahwa di Kecamatan Pedan, penduduk usia produktif memiliki jumlah tertinggi. Penduduk usia produktif di Kecamatan Pedan sebanyak 33.379 orang. Banyaknya penduduk usia produktif berarti banyak pula tenaga yang tersedia, dan pada umumnya usia produktif mempunyai tenaga yang lebih baik daripada usia non produktif dalam melakukan kegiatan.

#### **b. Komposisi Penduduk Menurut Mata Pencaharian**

Komposisi penduduk menurut mata pencaharian digunakan untuk mengetahui tingkat sosial ekonomi dan karakteristik daerah dengan melihat mata pencaharian yang dipilih untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Keadaan mata pencaharian penduduk di suatu daerah sangat dipengaruhi sumber daya yang tersedia dan kondisi sosial ekonomi seperti keterampilan yang dimiliki, tingkat pendidikan, lapangan pekerjaan dan modal yang tersedia. Keadaan penduduk di Kecamatan Pedan menurut mata pencaharian sebagai berikut :

Tabel 7. Komposisi Penduduk Menurut Tingkat Mata Pencaharian di Kecamatan Pedan Tahun 2006

No.	Mata Pencaharian	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1.	Pertanian	4.412	38,66
2.	Industri	1.263	11,07
3.	Listrik, Gas, dan Air	1	0,01
4.	Konstruksi	6	0,05
5.	Perdagangan	3.379	29,61
6.	Angkutan/Komunikasi	241	2,11
7.	Lembaga Keuangan	32	0,28
8.	Jasa-jasa	1.786	15,65

9. Lainnya	292	2,56
<b>Jumlah</b>	<b>11.412</b>	<b>100,00</b>

Sumber : BPS Kecamatan Pedan 2006

Berdasarkan Tabel 7 dapat diketahui bahwa di Kecamatan Pedan sebagian besar penduduknya bekerja di bidang pertanian yaitu sebanyak 38,66 persen. Sektor pertanian memiliki persentase terbesar. Keadaan ini menunjukkan bahwa untuk memenuhi kebutuhan hidupnya penduduk di Kecamatan Pedan masih banyak yang mengandalkan sektor pertanian.

## 9. Keadaan Pertanian

### a. Tata Guna Lahan

Kabupaten Klaten mempunyai luas wilayah sebesar 65.556 ha, terbagi menjadi 51 persen (33.435 ha) merupakan lahan sawah dan 49 persen (32.121 ha) merupakan lahan bukan sawah. Seiring dengan perkembangan keadaan, terjadi perubahan penggunaan dari lahan pertanian ke non pertanian. Hal ini ditunjukkan dari luas lahan sawah yang terus mengalami penurunan (tahun 2007 sebesar 0,09 persen), sedangkan lahan bukan sawah mengalami kenaikan (tahun 2007 sebesar 0,10 persen). Perubahan penggunaan tanah pertanian juga cukup besar tiap tahunnya. Tahun 2007 tanah pertanian sebesar 33,1233 ha. Dibandingkan tahun 2006 mengalami kenaikan penggunaan lahan ke non pertanian sebesar 15,82 persen. Perubahan terbesar digunakan untuk bangunan dan industri.

Penggunaan lahan di Kecamatan Pedan dapat dilihat dalam Tabel berikut ini :

Tabel 8. Luas Penggunaan Lahan di Kecamatan Pedan Tahun 2006

No.	Penggunaan Lahan	Luas (Ha)	Persentase (%)
1.	Sawah	889,14	46,37
2.	Tegal, Kebun dan Ladang	309,07	16,12
3.	Bangunan dan Halaman	595,06	31,03
4.	Tanah lainnya	124,22	6,48
	<b>Jumlah</b>	<b>1917,49</b>	<b>100,00</b>

Sumber : BPS Kecamatan Pedan 2006

Berdasarkan Tabel 8 dapat diketahui bahwa penggunaan lahan yang terluas adalah untuk sawah yaitu sebesar 46,37 persen, sehingga di Kecamatan Pedan masih banyak persawahan dan sebagian besar masyarakatnya bekerja di sektor pertanian untuk pemenuhan kebutuhan hidupnya.

### b. Kondisi Pertanian

Kabupaten Klaten memiliki lahan pertanian berupa penghasil padi sawah, padi gogo, jagung dan kedelai. Kabupaten Klaten merupakan salah satu penghasil bahan pangan di Jawa Tengah. Kecamatan Pedan yang merupakan salah satu bagian dari Kabupaten Klaten juga merupakan penghasil tanaman bahan pangan, seperti pada Tabel berikut ini.

Tabel 9. Luas Panen dan Produksi Tanaman Bahan Pangan di Kecamatan Pedan Tahun 2006

No.	Komoditi	Luas Panen (Ha)	Produksi (Kw)
1.	Padi	1.467	8.981
2.	Jagung	164	1.113
3.	Kacang tanah	73	910
4.	Kacang panjang	71	1.057
5.	Lombok	77	1.013
6.	Kedelai	353	6.620
	<b>Jumlah</b>	<b>2.205</b>	<b>19.694</b>

Sumber : BPS Kecamatan Pedan 2006

Berdasarkan pada Tabel 9 dapat diketahui bahwa produksi paling besar adalah produksi padi yaitu sebanyak 8.981 Kw. Kemudian produksi kedelai menempati urutan kedua yaitu sebanyak 6.620 Kw.

**c. Kondisi Industri**

Industri yang ada di Kecamatan Pedan dibagi menjadi 3 jenis, seperti pada Tabel berikut ini.

Tabel 10. Industri Menurut Jenisnya di Kecamatan Pedan Tahun 2006

<b>No.</b>	<b>Jenis</b>	<b>Jumlah</b>
1.	Industri sedang	4
2.	Industri besar	7
3.	Industri rumah tangga	1.252
<b>Total</b>		<b>1.263</b>

Sumber : BPS Kecamatan Pedan 2006

Berdasarkan Tabel 10 dapat diketahui bahwa sebagian besar masyarakat di Kecamatan Pedan berkecimpung dalam industri rumah tangga yaitu sebesar 1.252. Industri kecil di Kecamatan Pedan merupakan industri rumah tangga dengan demikian industri kecil tempe juga termasuk dalam industri rumah tangga.

**10. Keadaan Perekonomian**

Peranan koperasi dan perbankan dalam kegiatan perekonomian daerah sangat penting. Dana yang dikumpulkan dari masyarakat dalam bentuk simpanan, giro maupun deposito cukup besar, tapi pada tahun 2007 secara umum mengalami kenaikan. Begitu jumlah peminjam di koperasi mengalami penurunan sebesar 8,40 persen dibanding tahun 2006, sebanding juga dengan jumlah uang yang dipinjamkan mengalami penurunan sebesar 4,72 persen.



## V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### 11. Usaha Tempe

#### a. Identitas Responden

Identitas responden merupakan gambaran secara umum tentang keadaan responden yang meliputi umur, lama pendidikan formal, lama pengalaman usaha, jumlah anggota keluarga, dan jumlah anggota keluarga yang aktif dalam usaha pembuatan tempe. Responden yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengusaha tempe yang mengusahakan tempe dari proses produksi sampai dengan pemasaran. Adapun identitas responden pada usaha tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Identitas Responden Pengusaha Tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten

No	46 Identitas Responden	Rata-rata
1.	Umur (tahun)	49
2.	Lama pendidikan formal (tahun)	6
3.	Lama mengusahakan industri tempe (tahun)	17,6
4.	Jumlah anggota keluarga (orang)	6
5.	Jumlah anggota keluarga yang aktif usaha tempe (orang)	3

Sumber : Analisis Data Primer (2009)

Berdasarkan Tabel 11 dapat diketahui bahwa rata-rata umur pengusaha tempe atau responden adalah 49 tahun, hal ini berarti responden tergolong dalam usia produktif, sehingga dapat mendukung adanya peningkatan usaha tempe agar lebih maju dan produktif. Lama pendidikan formal rata-rata dari responden adalah Sekolah Dasar (SD), walaupun pendidikan tidak tinggi tetapi hal ini tidak berpengaruh terhadap produksi tempe, karena usaha tempe ini merupakan usaha turun-temurun. Lama pengalaman mengusahakan tempe rata-rata dari responden adalah 17,6 tahun. Responden sudah lama berkecimpung dalam usaha tempe karena usaha ini merupakan usaha turun-temurun. Responden sudah mengetahui bagaimana mereka akan mengambil keputusan pada saat kondisi sedang tidak mendukung seperti meningkatnya harga kedelai dan pasar yang akan mereka tuju. Jumlah anggota keluarga rata-rata responden berjumlah 6 orang yang terdiri dari suami, istri dan anak-anak. Rata-rata jumlah anggota yang aktif dalam usaha tempe adalah sebesar 3 orang yang kebanyakan terdiri dari suami, istri dan anak. Responden dalam melakukan usaha tempe ini tidak membutuhkan tenaga kerja luar karena semua proses produksi dapat ditangani oleh tenaga kerja keluarga, hal ini dikarenakan

setiap proses produksi membutuhkan waktu dan selisih yang agak lama. Misalnya saja saat melakukan perebusan harus menunggu hingga matang kemudian didinginkan yang juga membutuhkan waktu yang lama.

#### **b. Kegiatan Usaha Tempe**

Kedelai yang digunakan untuk pembuatan tempe adalah kedelai yang berasal dari Amerika. Pengusaha tidak menggunakan kedelai dalam negeri atau lokal karena kedelai lokal sulit didapat dan jika ada kualitasnya tidak sesuai untuk pembuatan tempe, hasilnya tempe jadi kehitam-hitaman sehingga tidak laku di pasar karena konsumen tidak menyukainya. Pengusaha membeli kedelai dari KOPTI Pedan yang memang memfasilitasi bahan baku tempe yaitu kedelai.

Tahapan-tahapan dalam pembuatan tempe adalah sebagai berikut :

- a. Menyediakan kedelai kemudian kedelai dipilah-pilah buang kedelai yang rusak atau busuk.
- b. Kedelai direndam selama satu malam.
- c. Selanjutnya buang air rendaman dan kedelai dicuci bersih.
- d. Rebus sampai mendidih kedelai yang sudah selesai dicuci.
- e. Setelah mendidih kemudian kedelai direndam sekitar 12-24 jam atau sampai kedelai tersebut berlendir, hal ini bertujuan agar tercapai tingkat keasaman yang diinginkan.
- f. Kemudian kedelai dicuci dengan air mengalir.
- g. Setelah itu, kedelai dikelupas kulitnya sampai bersih.
- h. Selanjutnya kedelai direbus sampai mendidih.
- i. Kemudian kedelai didinginkan atau ditiriskan.
- j. Setelah dingin benar kedelai diberi ragi.
- k. Kemudian kedelai dikemas dengan daun pisang atau plastik yang dilubangi.
- l. Setelah dibungkus kemudian dilakukan pemeraman atau proses fermentasi. Untuk 24 jam pertama ditutup rapat kemudian dibuka.

Proses pembuatan tempe ini memakan waktu sampai 2 hari 1 malam hingga tempe siap dijual. Pemasaran dilakukan oleh pengusaha sendiri ke pasar-pasar daerah Klaten, Sukoharjo, Surakarta, Boyolali.

#### **c. Biaya, Penerimaan dan Pendapatan**

Biaya adalah sejumlah nilai uang yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk membiayai kegiatan usahanya. Biaya yang diperhitungkan dalam penelitian ini adalah biaya yang benar-benar dikeluarkan oleh pengusaha dalam usaha pembuatan tempe selama satu kali proses produksi meliputi biaya pembelian kedelai, ragi, penyusutan peralatan, pembungkus dan bahan bakar. Besarnya biaya yang dikeluarkan dalam usaha pembuatan tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Rata-rata Biaya yang Dikeluarkan Pengusaha dalam Melakukan Usaha Tempe selama Satu kali Proses Produksi

No.	Uraian	Biaya (Rp)	Persentase (%)
1.	Kedelai	261.486,66	76,78
2.	Ragi	3.546,67	1,04
3.	Penyusutan Peralatan	6.019,44	1,77
4.	Pembungkus	43.516,67	12,78
5.	Bahan Bakar	25.216,67	7,63
<b>Jumlah</b>		<b>340.569,45</b>	<b>100,00</b>

Sumber : Analisis Data Primer (2009)

Berdasarkan Tabel 12 dapat diketahui bahwa biaya terbesar digunakan untuk pembelian kedelai yaitu sebesar Rp 261.486,66 atau sebesar 76,78 persen dari semua biaya yang dikeluarkan. Kemudian pengeluaran terendah yaitu biaya untuk pembelian ragi sebesar Rp3.546,67 atau sebesar 1,04 persen. Penyusutan peralatan sebesar 6.019,44 atau sebesar 1,77 persen. Biaya untuk pembelian bungkus yaitu berupa plastik dan daun sebesar Rp 43.516,67 atau sebesar 12,78 persen dan biaya bahan bakar sebesar Rp 25.216,67 atau sebesar 7,63 persen. Industri tempe di tempat penelitian tidak menggunakan tenaga kerja luar, hal ini dikarenakan dalam proses produksi pembuatan tempe waktunya cukup lama dan terdapat selang waktu yang cukup lama, dan tenaga kerja keluarga masih dapat memenuhi kebutuhan.

Setelah mengetahui besarnya biaya usaha maka dapat diketahui besarnya pendapatan usaha dengan mengurangkan penerimaan usaha dengan biaya usaha. Penerimaan pengusaha dari usaha tempe berupa tempe dengan bungkus daun dan plastik. Besarnya biaya, penerimaan dan pendapatan usaha tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Rata-rata Produksi, Penerimaan, Biaya, dan Pendapatan Usaha Tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten Selama Satu Kali Proses Produksi

No	Uraian	Rata-rata
1	Produksi (bungkus)	
	- Plastik	54

- Daun	1.246
2 Penerimaan (Rp)	635.616,67
3 Total Biaya (Rp)	340.569,45
4 Pendapatan (Rp)	295.047,22

Sumber : Analisis Data Primer (2009)

Berdasarkan Tabel 13 dapat diketahui bahwa produksi tempe yang dihasilkan terdapat dua macam yaitu tempe yang dibungkus dengan plastik dan dengan daun. Tempe dengan bungkus plastik rata-rata sebanyak 54 bungkus dan tempe dengan bungkus daun rata-rata sebanyak 1.246 bungkus. Tempe dengan bungkus daun lebih banyak diproduksi karena banyak dicari pembeli, kualitas lebih baik daripada dengan bungkus plastik. Seandainya tempe menjadi busuk, tempe masih dapat digunakan sebagai penyedap masakan dan harga relatif murah. Harga tempe bungkus plastik adalah Rp 6.000,00 per bungkus dan untuk tempe bungkus daun adalah Rp 250,00 per bungkus.

Pendapatan rata-rata yang diperoleh oleh pengusaha selama satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 295.047,22 dengan total biaya rata-rata yang dikeluarkan sebesar Rp 340.569,45 dan penerimaan rata-rata yang diperoleh adalah sebesar Rp 635.616,67. Pendapatan yang diperoleh pengusaha tempe cukup besar sehingga banyak pengusaha tempe yang masih bertahan dan usaha ini dijadikan sebagai pekerjaan pokok bagi pengusaha

## **12. Perumusan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten**

Tujuan dari kegiatan usaha tempe adalah untuk peningkatan produksi, peningkatan pendapatan, serta efisiensi yang dapat dicapai dari usaha tempe ini. Hal ini, dapat dicapai dengan adanya strategi-strategi pengembangan untuk usaha tempe.

Strategi pengembangan sentra industri kecil tempe yaitu menekankan pada kontinuitas serta menjaga kualitas tempe. Tempe merupakan bahan pangan pelengkap yang banyak dicari oleh konsumen karena tempe dapat terjangkau oleh semua kalangan dari golongan atas sampai bawah, serta manfaat dan keunggulan yang terkandung pada tempe. Sehingga produk ini diharapkan mampu untuk meningkatkan pendapatan pengusaha.

### **1. Identifikasi Faktor Kekuatan, Kelemahan, Peluang, dan Ancaman**

Berdasarkan hasil analisis faktor internal dan eksternal maka dapat diidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang berpengaruh terhadap pengembangan sentra industri kecil tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten. Adapun faktor-faktor tersebut

antara lain :

Tabel 14. Identifikasi Kekuatan, Kelemahan, Peluang dan Ancaman dalam Pengembangan Sentra Industri Kecil Tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten

<b>Faktor Internal</b>	<b>Kekuatan</b>	<b>Kelemahan</b>
Kondisi Keuangan	-	- Modal kecil
Sumber Daya Manusia	-	- Kemampuan pengusaha tempe terbatas
Pemasaran	- Kualitas tempe - Kontinuitas hasil produksi tempe	- Kondisi transportasi kurang mendukung
Produksi	- Usaha mudah dan resiko kecil	- Pengelolaan kurang optimal
Manajemen	- Saprodi mudah didapat - Potensi SDA yang dimiliki	- Belum mampu mengelola keuangan dengan baik
<b>Faktor Eksternal</b>	<b>Peluang</b>	<b>Ancaman</b>
Kondisi Perekonomian	-	- Kenaikan harga sembako
Sosial dan Budaya	- Hubungan yang dekat dengan stakeholder - Kondisi lingkungan yang aman	- Implementasi kebijakan subsidi - Pembuangan limbah yang mengganggu masyarakat sekitar
Politik dan Hukum	- Perhatian pemerintah terhadap pengembangan industri tempe	- Kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dari

	- Diversifikasi produk	pemerintah
Teknologi	- Perkembangan teknologi pengolahan pangan	-
Persaingan	-	- Adanya produk tempe dari daerah lain

Sumber : Analisis Data Primer (2009)

#### a. Identifikasi Faktor Kekuatan

##### 11. Kualitas Tempe

Kualitas tempe dari pengusaha tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten cukup baik. Bahan baku 100 persen dari kedelai, karena ada pengusaha dari daerah lain yang mencampur bahan baku tempe yaitu menggunakan kedelai dan nasi kering (*nasi aking*).

##### 12. Kontinuitas Hasil Produksi Tempe

Pengusaha tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten setiap hari melakukan proses produksi, sehingga pengusaha selalu ada stok untuk hari-hari berikutnya. Bahan baku berupa kedelai setiap hari disediakan oleh pihak KOPTI. Proses produksi tempe dari bahan baku sampai tempe siap dipasarkan adalah dua hari satu malam. Hal ini dilakukan agar setiap hari pengusaha mampu mencukupi kebutuhan konsumen dan kepercayaan dari pelanggan tetap terjaga sehingga tidak berpindah ke tempat lain.

##### 13. Usaha Mudah dan Resiko Kecil

Usaha pembuatan tempe secara umum tergolong mudah, yaitu mulai dari pemilihan kedelai, perebusan, pembersihan dari kulitnya, peragian hingga pembungkusan dan siap dijual ke pasar. Resiko yang terjadi saat pembuatan tempe yaitu tempe menjadi busuk atau tidak jadi, hal ini diakibatkan dari terlalu banyak atau kurang ragi yang diberikan. Namun, hal ini jarang terjadi sebab pengusaha sudah paham takaran ragi yang digunakan.

##### 14. Sarana dan Prasarana Produksi Mudah Didapat

Sarana dan prasarana produksi tempe mudah didapat, hal ini dikarenakan bahan baku yaitu kedelai telah disediakan dari pihak KOPTI yang memang penyedia bahan baku tempe. Alat-alat dan bahan pendukung yang digunakan dalam proses produksi juga

mudah didapat misalnya plastik, daun, ember, dan lain-lain di daerah setempat banyak ditemukan. Kelebihan yang ada di daerah Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten ini adalah peran KOPTI masih sangat besar, sehingga pengusaha dalam pemenuhan sarana dan prasarana proses produksi tempe dapat berjalan dengan lancar. Banyak di daerah lain seperti di Surakarta peran KOPTI sudah tidak begitu membantu pengusaha, misalnya dalam penyediaan kedelai sebagai bahan baku tempe. Kedelai yang digunakan bukan kedelai dalam negeri karena kedelai dalam negeri sulit di dapat (kontinuitas kedelai tidak ada) dan kualitas untuk pembuatan tempe tidak baik.

#### 15. Potensi Sumber Daya Alam yang Dimiliki

Potensi sumber daya alam yang ada misalnya suhu cukup membantu karena dalam proses produksi tempe digunakan suhu kamar, yaitu tidak lembab dan juga tidak kering sehingga pengusaha dapat dengan mudah meletakkan tempe di tempat biasa.

##### **b. Identifikasi Faktor Kelemahan**

#### 1) Modal Kecil

Modal pengusaha tempe yaitu dari modal sendiri. Pengusaha tempe sebagian besar merupakan masyarakat golongan ekonomi menengah ke bawah sehingga modal yang ada sangat kecil. Pengusaha dalam melakukan usahanya tidak mau meminjam ke lembaga keuangan, hal ini dikarenakan pengusaha merasa prosesnya sangat rumit. Permodalan yang belum kuat sehingga mengakibatkan usaha tempe ini sulit berkembang. Di daerah lain seperti Surakarta pengusaha tempe sudah banyak yang meminjam ke bank demi memenuhi modal yang kurang sehingga pengusaha dapat mengembangkan usahanya lebih besar.

#### 2) Kemampuan Pengusaha Tempe Terbatas

Pengusaha tempe dalam melakukan usahanya masih terbatas, hal ini dapat dilihat dari proses produksi yang dilakukan, yaitu dari sarana dan prasarana produksi yang belum menggunakan teknologi atau maju. Pengusaha masih menggunakan tenaga manual seperti dalam pembersihan kulit masih dengan diinjak-injak dengan kaki, hal tersebut dikarenakan belum maksimalnya pendampingan dari pemerintah dalam memberikan arahan pada pengusaha tempe tentang penggunaan teknologi dan peningkatan mutu sumber daya manusia.

#### 3) Kondisi Transportasi Kurang Mendukung

Pemasaran tempe ke pasar-pasar tujuan masih terganjal dengan masalah transportasi. Misalnya pengusaha tempe yang juga sebagai pedagang dalam memasarkan tempe banyak yang masih menggunakan sepeda angin padahal jarak yang ditempuh jauh. Kemudian pengusaha yang tidak bisa menjual sendiri harus mencari orang yang mau menjualnya ke pasar tujuan tetapi dengan syarat pengusaha harus menyediakan alat transportasi dan pasar tujuan terlebih dahulu, sehingga hal ini cukup berat bagi pengusaha.

#### 4) Pengelolaan Kurang Optimal

Sebagian besar pengusaha tempe merupakan orang tua, jika ada anak-anak mereka hanya membantu dalam pemasaran tidak dalam proses produksinya, selain itu mereka masih banyak yang sekolah dan mereka yang masih muda enggan untuk melakukan usaha ini, mereka lebih senang pergi bekerja merantau seperti di Jakarta dan luar Pulau Jawa, sehingga pengelolaan dalam proses produksi sampai dengan pemasaran produksi tempe terdapat kendala berupa ketersediaan sumber daya manusia yang terbatas. Sselain hal tersebut juga proses produksinya kurang terjaga kebersihannya dan juga masih bergabung dengan tempat tinggal mereka (*multiuse*).

#### 5) Belum Mampu Mengelola Keuangan dengan Baik

Karakteristik pengusaha yang selalu berupaya menjaga kualitas dan kuantitas tempe tetap stabil, menjadikan struktur permodalan usahanya masih terbatas pada sumber modal sendiri. Namun pengusaha tempe tersebut belum bisa mengendalikan keuangan mereka untuk usaha tempe bahkan sering tercampur untuk kebutuhan rumah tangga sehingga saat untuk memenuhi kebutuhan produksi tempe terkadang menjadi kesulitan sendiri.

### c. Identifikasi Faktor Peluang

#### 1) Hubungan yang Dekat dengan *Stakeholder*

*Stakeholder* dan pengusaha tempe menjalin hubungan dan etika usaha yang baik, selain itu pengusaha yang satu dengan yang lain juga mempunyai hubungan yang baik. *Stakeholder* yang terkait disini salah satunya adalah KOPTI sebagai wadah dari industri tempe sendiri yang juga sebagai penyedia kedelai, pelanggan, penjual sarana dan prasarana produksi. Hubungan antar pengusaha cukup baik, hal ini dapat dibuktikan



dengan adanya pembagian pasar, dimana tiap pasar hanya terdapat pedagang tempe dari Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten sebanyak 3 pedagang saja, sehingga tidak ada persaingan di antara pengusaha dan mereka juga telah memiliki pelanggan sendiri-sendiri.

#### 2) Kondisi Lingkungan yang Aman

Kondisi lingkungan yang aman seperti keadaan ekonomi yang stabil sehingga produksi seperti biaya, penerimaan dan pendapatan yang diperoleh pengusaha juga ikut stabil. Hal ini dapat menimbulkan semangat pengusaha dalam melakukan produksinya.

#### 3) Perhatian Pemerintah Terhadap Industri Tempe

Perhatian pemerintah sangat berpengaruh terhadap pengembangan industri tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten. Pemerintah daerah dengan kebijakannya dapat membantu pengusaha dalam melakukan usahanya, misalnya saja adanya penyuluhan dari pemerintah, bantuan subsidi bahan baku, standarisasi harga, kualitas produk, teknologi, akses permodalan, pembinaan, dan lain-lain yang semuanya bertujuan untuk kesejahteraan pengusaha tempe.

#### 4) Diversifikasi Produk

Produk tempe tidak hanya monoton tempe yang digoreng biasa. Adanya diversifikasi produk tempe dapat meningkatkan volume penjualan dari tempe. Diversifikasi produk tempe dilakukan oleh pengusaha lain, ada yang masih satu wilayah Pedan dengan pengusaha ada juga yang di luar wilayah Pedan. Diversifikasi tempe misalnya tempe kripi, steak tempe, dan juga pedagang gorengan. Hal ini dapat meningkatkan jumlah produksi tempe.

#### 5) Perkembangan Teknologi Pengolahan Pangan

Perkembangan teknologi pengolahan pangan berpengaruh pada besarnya produksi tempe. Perkembangan teknologi ini berhubungan dengan diversifikasi produk tempe, dengan semakin banyaknya pengusaha lain dengan bahan baku tempe maka produksi tempe juga akan meningkat.

### **d. Identifikasi Faktor Ancaman**

#### 19. Kenaikan Harga Sembako

Naiknya harga sembako akan berpengaruh pada kenaikan bahan pangan lainnya termasuk tempe. Hal ini dikarenakan harga bahan baku yang juga ikut meningkat

sehingga pengusaha tidak ada pilihan lain, mereka berusaha menekan biaya produksi agar pendapatan yang diterima tetap, misalnya dengan meningkatkan harga tempe namun ukuran tetap atau dengan mengurangi ukuran namun harga tetap.

#### 20. Implementasi Kebijakan Subsidi

Kesenjangan sosial terjadi karena adanya masyarakat yang merasa tidak diperlakukan adil. Banyak subsidi yang diberikan kepada pengusaha tempe sedangkan pengusaha lainnya tidak mendapatkan perhatian. Kesenjangan ini menimbulkan permasalahan psikologis yang dihadapi oleh masing-masing pengusaha, sehingga bisa terjadi konflik meskipun hanya permasalahan yang kecil.

#### 21. Pembuangan Limbah yang Mengganggu Masyarakat Sekitar

Limbah dari proses produksi tempe berupa ampas yang menimbulkan bau tidak sedap sehingga sangat mengganggu warga yang lainnya. Saat ini pembuangan limbah tersebut sudah dapat sedikit teratasi yaitu dengan memelihara hewan ternak seperti sapi. Ampas atau sisa dari proses produksi ini dapat dijadikan sebagai pakan bagi ternak sapi.

#### 22. Kurangnya Bimbingan Teknis dan Pengawasan dari Pemerintah

Pemerintah belum optimal dalam memberikan bimbingan seperti adanya penyuluhan tentang adanya teknologi baru dalam proses produksi. Pengawasan dari pemerintah juga kurang, misalnya dalam pemberian subsidi, sehingga pengusaha kecil dapat terus melakukan usahanya.

#### 23. Adanya Produk Tempe dari Daerah Lain

Produk tempe dari daerah lain sangat mengancam keberlangsungan pengusaha tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten jika pengusaha tidak mampu menjaga kualitas dan kuantitas produk tempe. Produk tempe dari luar yaitu tempe dari daerah Sukoharjo, dimana tempe yang mereka produksi memiliki ukuran hampir sama tetapi harga lebih murah. Harga tempe daun untuk pengusaha di Kecamatan Pedan Rp 250,00 sedangkan dari Sukoharjo Rp 200,00. selain harga juga kualitas tempe dari daerah lain hampir sama dengan produk tempe dari Pedan.

## 2. Alternatif Strategi

Untuk merumuskan alternatif strategi yang diperlukan dalam mengembangkan industri

kecil tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten digunakan analisis Matriks SWOT. Matriks SWOT menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman eksternal dapat dipadukan dengan kekuatan dan kelemahan internal sehingga dihasilkan rumusan strategi pengembangan usaha. Matriks ini menghasilkan empat sel kemungkinan alternatif strategi, yaitu strategi S-O, strategi W-O, strategi W-T, dan strategi S-T.

Tabel 15. Alternatif Strategi Matriks SWOT Pengembangan Sentra Industri Kecil Tempe Kabupaten Klaten

	<b>Kekuatan-S</b>	<b>Kelemahan-W</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kualitas tempe</li> <li>2. Kontinuitas hasil produksi tempe</li> <li>3. Usaha mudah dan resiko kecil</li> <li>4. Saprodinya mudah didapat</li> <li>5. Potensi SDA yang dimiliki</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Modal kecil</li> <li>2. Kemampuan pengusaha tempe terbatas</li> <li>3. Kondisi transportasi kurang mendukung</li> <li>4. Pengelolaan kurang optimal</li> <li>5. Belum mampu mengelola keuangan dengan baik</li> </ol>
<b>Peluang-O</b>	<b>Strategi S-O</b>	<b>Strategi W-O</b>
<p>G. Hubungan yang dekat dengan <i>stakeholder</i></p> <p>H. Kondisi lingkungan yang aman</p> <p>I. Perhatian pemerintah terhadap pengembangan industri tempe</p> <p>J. Diversifikasi produk</p> <p>K. Perkembangan teknologi pengolahan pangan</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mempertahankan kualitas, kontinuitas, potensi SDA, stabilitas ekonomi serta subsidi pemerintah (S1,S2,S5,O2,O3).</li> <li>2. Meningkatkan kualitas, kuantitas, jaringan distribusi, kemitraan dan peningkatan nilai ekonomis tempe (S1,S2,S3,O1,O3,O4,O5).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perbaiki sarana dan prasarana produksi, dan sumberdaya manusia serta penanaman modal swasta dengan dukungan dari pemerintah (W1,W2,W3,W4,W5,O1,O3).</li> <li>2. Peningkatan pemasaran produksi tempe melalui promosi dengan koordinasi antara instansi yang terkait di dalam pengembangan pasar produk tempe (W1,W2,W4,W5,O3,O5).</li> </ol>
<b>Ancaman-T</b>	<b>Strategi S-T</b>	<b>Strategi W-T</b>
<p>XIX. Kenaikan harga sembako</p> <p>XX. Kesenjangan sosial</p> <p>XXI. Pembuangan limbah yang mengganggu</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meningkatkan dan mempertahankan kualitas dan kuantitas tempe serta efisiensi penggunaan sarana dan prasarana produksi (S1,S2,S4,S5,T1,T3,T5).</li> <li>2. Pengelolaan sumber daya alam dan limbah secara maksimal oleh pemerintah dan masyarakat (S5,T2,T3,T4).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meningkatkan kualitas sumber daya pengusaha secara teknis, moral dan spiritual melalui kegiatan pembinaan untuk memaksimalkan produksi dan daya saing tempe (W2,T2,T4).</li> <li>2. Menjalin kerja sama dengan masyarakat sekitar</li> </ol>

XXII. Kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dari pemerintah		dalam rangka menjaga keharmonisan dan menambah kesempatan kerja (W2,W4,W5,T2,).
XXIII. Adanya produk tempe dari daerah lain		

Sumber : Analisis Data Primer (2009)

Setelah mengidentifikasi faktor-faktor internal dan eksternal yang menjadi kekuatan dan kelemahan serta peluang dan ancaman dalam mengembangkan usaha tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten, maka diperoleh beberapa alternatif strategi yang dapat dipertimbangkan, antara lain:

### 1. Strategi S-O

Strategi S-O (*Strength-Opportunity*) atau strategi kekuatan-peluang adalah strategi yang menggunakan kekuatan internal untuk memanfaatkan peluang eksternal. Alternatif strategi S-O yang dapat dirumuskan adalah :

- 1). Mempertahankan kualitas, kontinuitas, potensi SDA, stabilitas ekonomi serta subsidi pemerintah.
- 2). Meningkatkan kualitas, kuantitas, jaringan distribusi, kemitraan dan peningkatan nilai ekonomis tempe.

### 2. Strategi W-O

Strategi W-O (*Weakness-Opportunity*) atau strategi kelemahan-peluang adalah strategi untuk meminimalkan kelemahan yang ada untuk memanfaatkan peluang eksternal. Alternatif strategi W-O yang dapat dirumuskan adalah :

- 1). Perbaiki sarana dan prasarana produksi, dan sumberdaya manusia serta penanaman modal swasta dengan dukungan dari pemerintah.
- 2). Peningkatan pemasaran produksi tempe melalui promosi dengan koordinasi antara instansi yang terkait di dalam pengembangan pasar produk tempe.

### 3. Strategi S-T

Strategi S-T (*Strength-Threat*) atau strategi kekuatan-ancaman adalah strategi untuk

mengoptimalkan kekuatan internal yang dimiliki dalam menghindari ancaman. Alternatif strategi S-T yang dapat dirumuskan adalah :

- 1). Meningkatkan dan mempertahankan kualitas dan kuantitas tempe serta efisiensi penggunaan sarana dan prasarana produksi (S1,S2,S4,S5,T1,T3,T5).
- 2). Pengelolaan sumber daya alam dan limbah secara maksimal oleh pemerintah dan masyarakat (S5,T2,T3).

#### 4. Strategi W-T

Strategi W-T (*Weakness-Threat*) atau strategi kelemahan-ancaman adalah strategi untuk meminimalkan kelemahan internal dan menghindari ancaman eksternal. Alternatif strategi W-T yang dapat dirumuskan adalah :

- 1). Meningkatkan kualitas sumber daya pengusaha secara teknis, moral dan spiritual melalui kegiatan pembinaan untuk memaksimalkan produksi dan daya saing tempe.
- 2). Menjalin kerja sama dengan masyarakat sekitar dalam rangka menjaga keharmonisan dan menambah kesempatan kerja.

### 3. Prioritas Strategi

- a. Perbaiki sarana dan prasarana produksi, dan sumberdaya manusia serta penanaman modal swasta dengan dukungan dari pemerintah (7,097)

Perbaikan sarana dan prasarana produksi, sumber daya manusia serta penanaman modal swasta yang didukung oleh pemerintah ditujukan untuk meningkatkan kuantitas serta kualitas dari produksi tempe dan kualitas sumberdaya manusia, yang keduanya merupakan hal terpenting dalam pengembangan industri kecil tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten. Pengembangan ini juga perlu adanya dukungan permodalan yang cukup kuat baik dengan adanya subsidi pemerintah maupun adanya perbankan yang membantu dalam permodalan serta partisipasi dari pemerintah sehingga pengembangan yang dilakukan dapat menyeluruh pada semua aspek (dari pengusaha kecil sampai pengusaha besar, sumberdaya alam, sumberdaya manusia). Perbaikan sarana dan prasarana produksi dapat dilakukan dengan penggunaan teknologi baru sehingga dapat mempermudah proses produksi. Sumberdaya manusia perlu adanya berbagai pelatihan dan penyuluhan dalam melakukan proses produksi sehingga tercapai sumberdaya manusia yang berkualitas yang akan berpengaruh terhadap cara kerja mereka dalam

melakukan proses produksi misalnya kebersihan dapat lebih diperhatikan, dengan demikian produk tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten merupakan produk yang dapat diunggulkan.

- b. Meningkatkan dan mempertahankan kualitas dan kuantitas tempe serta efisiensi penggunaan sarana dan prasarana produksi (6,881)

Kualitas dan kuantitas produksi tempe merupakan hal yang sangat penting bagi pengusaha tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten karena sangat berkaitan dengan kepercayaan pelanggan, jika pelanggan merasa tidak puas maka dengan mudah pelanggan tersebut berpindah ke produsen lain. Dengan demikian, perlu adanya strategi untuk mempertahankan dan meningkatkan kualitas dan kuantitas dari produksi tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten. Peningkatan kualitas dan kuantitas produksi tempe tidak terlepas dari adanya efisiensi penggunaan sarana dan prasarana produksi, hal ini antara lain sarana transportasi, pemasaran, produksi yang mendukung dalam produksi tempe. Sarana dan prasarana produksi yang efisien adalah yang tepat guna sehingga dapat menekan biaya dan akan meningkatkan pendapatan pengusaha tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten.

- c. Meningkatkan kualitas sumber daya pengusaha secara teknis, moral dan spiritual melalui kegiatan pembinaan untuk memaksimalkan produksi dan daya saing tempe (6,188)

Pengembangan usaha tempe diperlukan perbaikan di dalam pelaku usaha tersebut yaitu pengusaha meliputi aspek teknis usaha maupun juga aspek moral dan spiritual yang menyangkut pada masalah kepribadian dan mental dari pengusaha yang merupakan masyarakat desa supaya lebih berkembang secara modern mengenai bisnis tetapi masih dalam batas aturan dan norma yang ada, untuk meningkatkan sumber daya pengusaha diperlukan media yang praktis dan efektif dari pengusaha, baik melalui interaksi langsung seperti pertemuan rutin juga tidak langsung seperti pemberian buletin atau media komunikasi lain yang menarik yang mencakup pengetahuan teknis, moral dan spiritual agar pengusaha lebih kebal, tanggap dan kritis terhadap masalah perkembangan teknis usaha, sosial dan ekonomi yang terjadi di masyarakat melalui *training motivation* dan peningkatan kajian pustaka. Serta mengadakan lomba pengusaha tempe supaya bisa menjadi contoh pengusaha tempe lain dan tertantang untuk menjadi pengusaha tempe yang lebih berkualitas. Dengan demikian, diharapkan pengusaha lebih tanggap terhadap permasalahan dan peluang usaha tempe untuk meningkatkan hasil produksinya.

Strategi terbaik yang dapat diterapkan dalam mengembangkan industri kecil tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten berdasarkan analisis Matriks QSP adalah strategi I yaitu Perbaikan sarana dan prasarana produksi, dan sumberdaya manusia serta penanaman modal swasta dengan dukungan dari pemerintah dengan nilai TAS (*Total Atractive Score*) sebesar 7,097. Pelaksanaan alternatif strategi berdasarkan nilai TAS pada matriks QSP dapat dilakukan dari nilai TAS strategi yang tertinggi, kemudian tertinggi kedua, dan diikuti strategi urutan berikutnya sampai nilai TAS strategi yang terkecil. Secara rinci perhitungan QSPM dapat dilihat pada Tabel 16 sebagai berikut :

Tabel 16. *Quantitative Strategic Planning Matrix (QSPM)* Pengembangan Sentra Industri Kecil Tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten.

FAKTOR-FAKTOR KUNCI	Bobot	Alternatif Strategi					
		I		II		III	
		AS	TAS	AS	TAS	AS	TAS
<b>Faktor Kunci Internal</b>							
1. Kualitas Tempe	0,143	4	0,572	4	0,572	4	0,572
2. Kontinuitas hasil produksi tempe	0,159	4	0,636	4	0,636	4	0,636
3. Usaha mudah dan resiko kecil	0,109	3	0,327	3	0,327	2	0,218
4. Saprodi mudah didapat	0,134	3	0,402	3	0,402	2	0,268
5. Potensi SDA yang dimiliki	0,067	3	0,201	3	0,201	2	0,134
6. Modal kecil	0,118	4	0,472	4	0,472	3	0,354
7. Kemampuan pengusaha tempe terbatas	0,077	4	0,308	4	0,308	4	0,308

8. Kondisi transportasi yang kurang mendukung	0,067	3	0,201	3	0,201	2	0,134
9. Pengelolaan kurang optimal	0,067	4	0,268	3	0,201	3	0,201
10. Pengelolaan keuangan kurang baik	0,059	4	0,236	3	0,177	3	0,177
<b>Total Bobot</b>	<b>1,000</b>						
<b>Faktor Kunci Eksternal</b>							
1. Hubungan yang dekat dengan stakeholder	0,136	4	0,544	3	0,408	4	0,544
2. Kondisi lingkungan yang aman	0,093	3	0,279	3	0,279	3	0,279
3. Perhatian pemerintah terhadap pengembangan usaha tempe	0,059	4	0,236	3	0,177	3	0,177
4. Diversifikasi produk tempe	0,136	3	0,408	4	0,544	3	0,408
5. Perkembangan teknologi pengolahan pangan	0,119	3	0,357	4	0,476	3	0,357
6. Kenaikan harga sembako	0,169	4	0,676	4	0,676	4	0,676
7. Kesenjangan sosial	0,051	4	0,204	2	0,102	3	0,153
8. Pembuangan limbah tempe	0,059	3	0,177	2	0,118	3	0,177
9. Kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dari dinas terkait	0,059	4	0,236	3	0,177	3	0,177
10. Adanya tempe dari daerah lain	0,119	3	0,357	3	0,357	2	0,238
<b>Total Bobot</b>	<b>1,000</b>						
<b>Jumlah Total Nilai Daya Tarik</b>			<b>7,097</b>		<b>6,881</b>		<b>6,188</b>

Sumber : Analisis Data Primer (2009)



## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

16. Penerimaan rata-rata yang diperoleh pengusaha tempe selama satu kali proses produksi (3 hari) sebesar Rp 635.616,67. Biaya total rata-rata yang dikeluarkan pengusaha sebesar Rp 340.569,45. Pendapatan rata-rata yang diterima oleh pengusaha tempe dalam satu kali proses produksi yaitu Rp 295.047,22 sehingga usaha tempe ini memiliki prospek bisnis.
17. Faktor internal yang dapat mempengaruhi pengembangan industri tempe di Kabupaten Klaten adalah kualitas tempe, kontinuitas, usaha mudah dan resiko kecil, saprodi mudah didapat, potensi sumber daya alam yang dimiliki, modal kecil, kemampuan pengusaha terbatas, kondisi transportasi yang kurang mendukung, pengelolaan kurang optimal, pengelolaan keuangan kurang baik. Faktor eksternal yang dapat mempengaruhi pengembangan industri tempe di Kabupaten Klaten adalah hubungan yang dekat dengan stakeholder, kondisi lingkungan yang aman, perhatian pemerintah terhadap pengembangan usaha tempe, diversifikasi produk tempe, perkembangan teknologi pengolahan pangan, kenaikan harga sembako, implementasi kebijakan subsidi, pembuangan limbah, kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dari dinas terkait, dan adanya tempe dari daerah lain.
18. Alternatif strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan industri kecil tempe di Kabupaten Klaten adalah perbaikan sarana dan prasarana produksi, dan sumberdaya manusia serta penanaman modal swasta dengan dukungan dari pemerintah; Meningkatkan dan mempertahankan kualitas dan kuantitas tempe serta efisiensi penggunaan sarana dan prasarana produksi; Meningkatkan kualitas sumber daya pengusaha secara teknis, moral dan spiritual melalui kegiatan pembinaan untuk memaksimalkan produksi dan daya saing tempe.
19. Prioritas strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan industri kecil tempe di Kabupaten Klaten berdasarkan analisis matriks QSP adalah perbaikan sarana dan prasarana produksi, dan sumberdaya manusia serta penanaman modal swasta dengan dukungan dari pemerintah.

### B. Saran

XXIV. Sebaiknya pemerintah lebih berperan dalam membantu pengusaha tempe baik dalam

proses produksi maupun pengadaan sarana dan prasarana produksi tempe dan pemasaran sehingga terjadi peningkatan usaha dan peningkatan pendapatan yang dapat dilakukan dengan memberikan bantuan berupa alat atau mesin pembresih kulit kedelai.

- XXV. Peningkatan sumber daya manusia dengan adanya penyuluhan dan diklat mengenai teknologi, manajemen dan usaha.
- XXVI. Dukungan pemerintah dalam penanaman modal swasta bagi industri tempe lebih digalakkan dengan peningkatan kemitraan dengan pihak swasta.
- XXVII. Sebaiknya peran industri pangan lebih ditingkatkan, tidak hanya dalam memfasilitasi pengusaha dalam bentuk bahan baku dan sarana produksi, tetapi juga dalam proses pemasaran dari produk tempe sendiri sehingga pengusaha yang memang kurang dalam transportasi dapat lebih mudah dalam memasarkan hasil produksinya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim<sup>a</sup> 2008. Keunggulan jika Mengonsumsi Tempe. <http://scr.kliksaya.com..> Diakses 8 September 2008.
- \_\_\_\_\_ <sup>b</sup>.2008. Industri Tempe Bertahan. [www.indu.com](http://www.indu.com). Diakses 20 Oktober 2008.
- \_\_\_\_\_ <sup>c</sup>.2008. Tanaman Obat Indonesia. <http://www.iptek.net.id>. Diakses 20 Oktober 2008.
- \_\_\_\_\_ <sup>d</sup>.2008. Tempe. <http://www.pondokrenungan.com>. Diakses 20 Oktober 2008.
- \_\_\_\_\_ <sup>e</sup>.2008. Kedelai. <http://id.wikipedia.org>. Diakses 20 Oktober 2008.
- \_\_\_\_\_ <sup>f</sup>.2008. Menagih Janji Subsidi Kedelai Bagi Perajin Tahu Tempe. <http://www.surya.co.id>. Diakses 4 Desember 2008.
- \_\_\_\_\_ <sup>g</sup>.2008. Menguak Manfaat Tempe. <http://jawaban.com>. Diakses 4 Desember 2008.
- \_\_\_\_\_.2009. Manfaat Tempe. <http://www.lsthelppdesk.com>. Diakses 1 April 2009.
- Antara, M. 2008. Pengantar Strategi Perusahaan Agribisnis. <http://ejournal.unud.ac.id>. Diakses 20 Oktober 2008.
- Anwar. 2007. *Strategi Pengembangan Bisnis Kue Mochi Kacang di Kota Sukabumi*. Skripsi FP UNS. Surakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2007. *Kabupaten Klaten Dalam Angka*. BPS. Klaten.
- Bappekab Sidoarjo. 2008. ***Penyusunan Rencana Induk Pengembangan Terpadu Usaha Kecil Menengah Dan Koperasi Kabupaten Sidoarjo***. <http://www.sidoarjokab.go.id>. Diakses tanggal 28 Juli 2009.
- Bungin, B. 2003. *Analisis Data Penelitian Kualitatif. Pemahaman Filosofis dan Metodologis ke Arah Penguasaan Model Aplikasi*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Damanik, S. 2008. Strategi Pengembangan Agribisnis Kelapa (*Cocos nucifera*) untuk Meningkatkan Pendapatan Petani di Kabupaten Indragiri Hilir Riau. <http://perkebunan.litbang.deptan.go.id>. Diakses 15 November 2008.
- David, F R. 2004. *Manajemen Strategis Konsep-Konsep*. PT. Indeks Kelompok Gramedia. Jakarta.
- Dirmanto. 2008. Keunggulan Konsumsi Tempe. [dirmanto.web.id](http://dirmanto.web.id). Diakses 15 November 2008
- Djuwari. 1994. *Aspek-aspek Ekonomi Usahatani*. Program Pasca Sarjana UGM. Yogyakarta.
- Fadholi, H, 1989. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Goldden. 2008. *Strategi Pengembangan Usahatani Lele Dumbo Di Kabupaten Boyolali*. Skripsi FP UNS. Surakarta.
- Grant, J. 2007. Menggunakan Bisnis S-Word – STRATEGI. *America's Sports Universitas*. <http://www.thesportjournal.org>. Diakses 24 Juli 2009.
- Hetzel, S dan and Tony, S. 2007. Melonjak dari SWOT: Empat Pelajaran Setiap Rencana Strategis Harus Tahu. *AI Practitioner: International Journal of AI Praktek Is The Best*. [www.innovationpartners.com](http://www.innovationpartners.com). Diakses 24 Juli 2009.

- Hunger, J. David and Thomas L. Wheelen. 2003. *Manajemen Strategis*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Joharja, W. 2005. *Analisis Kebijakan Industri Kecil (Ik) Tahu Dan Tempe Di Propinsi Dki Jakarta*. Tesis Magister Teknik dan Manajemen Industri ITB. Bandung.
- Paramita. 2007. *Strategi Pengembangan Sub Terminal Agribisnis (STA) Sewukan di Kabupaten Magelang*. Skripsi FP UNS. Surakarta.
- Poni. 2007. Proses Pembuatan Tempe. <http://id.shvoong.com>. Diakses 1 April 2009.
- Priyambodo. 2008. Industri Tempe dan Tahu Mulai Mem-PHK Pkerjanya. <http://www.kompas.com>. Diakses 20 Oktober 2008.
- Rahardi, D. 2008. SWOT Analysis Pengertian dan Tujuan. <http://dickyrahardi.com/>. Diakses 20 Oktober 2008.
- Rahmadi, A. 2008. Panjang Umur dengan Produk Fermentasi. [belida.unmul.ac.id](http://belida.unmul.ac.id). Diakses 15 November 2008
- Rangkuti, F. 2001. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Singarimbun, M dan Effendi, S. 1995. *Metode Penelitian Survei*. LP3ES. Jakarta.
- Soekartawi. 1990. *Analisis Usahatani*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Surakhmad, W. 1994. *Pengantar Penelitian Ilmiah Dasar, Metode dan Teknik*. CV Tarsito. Bandung.
- Umar, H. 2002. *Strategic Management in Action*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

---

**QUESTIONER PENELITIAN**  
**STRATEGI PENGEMBANGAN SENTRA INDUSTRI KECIL TEMPE DI KECAMATAN**  
**PEDAN KABUPATEN KLATEN**  
**Oleh Nurul Laela F (H 0305076)**

Nomor Responden : .....

Tanggal Wawancara : .....

**6) IDENTITAS RESPONDEN**

L. Nama : .....

M. Umur : ..... Tahun

N. Pendidikan : .....

O. Pengalaman mengusahakan tempe : ..... Tahun

P. Jumlah anggota keluarga : ..... Orang

Q. Jumlah anggota keluarga yang  
aktif dalam usaha tempe : ..... Orang

R. Sumber modal : Sendiri/ Pinjaman/ ...

## 7) ANALISIS USAHA selama 1 kali produksi

### a. BIAYA USAHA

#### Penggunaan Sarana Produksi

Uraian	Fisik	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
XXVIII.Kedelai			
XXIX. Ragi tempe			
XXX. Peralatan : 2. Kompor 3. Tungku 4. Bahan Bakar 5. Ember 6. Tumbu 7. Drum 8. Serok 9. Cintang 10. Irik			
XXXI. Pembungkus : 24. Plastik 25. Daun			
XXXII.Lain-lain			
Jumlah			

### b. PENERIMAAN USAHA

Uraian	Fisik	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Tempe			
Total			

### c. PENDAPATAN USAHA

Uraian	Rp
1. Penerimaan total	
2. Biaya total	
3. Pendapatan	

### d. TENAGA KERJA

Dalam 1 hari melakukan kegiatan produksi :

14. Tenaga kerja keluarga:        orang :        jam/hari

15. Tenaga kerja luar                :        orang :        jam/hari

**PENENTUAN BOBOT  
FAKTOR STRATEGIS INTERNAL DAN EKSTERNAL  
“Strategi Pengembangan Sentra Industri Kecil Tempe Di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten”**

*Petunjuk Pengisian*

Tentukan bobot atau tingkat kepentingan relatif dari masing-masing faktor internal dan eksternal di bawah ini yang mempengaruhi pengembangan usaha tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten dengan cara memberikan skor, dimana :

0,20 : sangat kuat

0,15 : di atas rata-rata

0,10 : rata-rata

0,05 : di bawah rata-rata

<b>Faktor – Faktor Kunci</b>	<b>Bobot</b>			
	<b>0,20</b>	<b>0,15</b>	<b>0,10</b>	<b>0,05</b>
<b>FAKTOR INTERNAL</b>				
<b>KEKUATAN</b>				
1. Kualitas Tempe				
2. Kontinuitas hasil produksi tempe				
3. Usaha mudah dan resiko kecil				
4. Saprodidi mudah didapat				
5. Potensi SDA yang dimiliki				
<b>KELEMAHAN</b>				
1. Modal kecil				
2. Kemampuan pengusaha tempe terbatas				
3. Kondisi Transportasi yang kurang mendukung				
4. Pengelolaan kurang optimal				
5. pengelolaan keuangan kurang baik				
<b>FAKTOR EKSTERNAL</b>				
<b>PELUANG</b>				
1. Hubungan yang dekat dengan stakeholder				
2. Kondisi lingkungan yang aman				
3. Perhatian pemerintah terhadap pengembangan usaha tempe				
4. Diversifikasi produk tempe				
5. Perkembangan teknologi pengolahan pangan				
<b>ANCAMAN</b>				
1. Kenaikan Harga Sembako				
2. Kesenjangan sosial				
3. Pembuangan limbah tempe				
4. Kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dari dinas terkait				
5. Adanya tempe dari daerah lain				

**PENENTUAN RATING**  
**FAKTOR STRATEGIS INTERNAL DAN EKSTERNAL**  
**“Strategi Pengembangan Sentra Industri Kecil Tempe Di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten”**

*Petunjuk Pengisian*

Tentukan rating atau tingkat ketertarikan relatif dari masing-masing faktor internal dan eksternal di bawah ini dengan alternatif strategi yang direkomendasikan mempengaruhi pengembangan usaha tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten dengan cara memberikan skor, dimana :

- 4 : Sangat menarik
- 3 : Menarik
- 2 : Agak menarik
- 1 : Tidak menarik

**Strategi 1**

Faktor – Faktor Kunci	Rating			
	1	2	3	4
<b>FAKTOR INTERNAL</b>				
<b>KEKUATAN</b>				
1. Kualitas Tempe				
2. Kontinuitas hasil produksi tempe				
3. Usaha mudah dan resiko kecil				
4. Saprodi mudah didapat				
5. Potensi SDA yang dimiliki				
<b>KELEMAHAN</b>				
1. Modal kecil				
2. Kemampuan pengusaha tempe terbatas				
3. Kondisi Transportasi yang kurang mendukung				
4. Pengelolaan kurang optimal				
5. pengelolaan keuangan kurang baik				
<b>FAKTOR EKSTERNAL</b>				
<b>PELUANG</b>				
1. Hubungan yang dekat dengan stakeholder				
2. Kondisi lingkungan yang aman				
3. Perhatian pemerintah terhadap pengembangan usaha tempe				
4. Diversifikasi produk tempe				
5. Perkembangan teknologi pengolahan pangan				
<b>ANCAMAN</b>				
1. Kenaikan Harga Sembako				
2. Kesenjangan sosial				
3. Pembuangan limbah tempe				
4. Kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dari dinas terkait				
5. Adanya tempe dari daerah lain				



**PENENTUAN RATING**  
**FAKTOR STRATEGIS INTERNAL DAN EKSTERNAL**  
**“Strategi Pengembangan Sentra Industri Kecil Tempe Di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten”**

*Petunjuk Pengisian*

Tentukan rating atau tingkat ketertarikan relatif dari masing-masing faktor internal dan eksternal di bawah ini dengan alternatif strategi yang direkomendasikan mempengaruhi pengembangan usaha tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten dengan cara memberikan skor, dimana :

- 4 : Sangat menarik
- 3 : Menarik
- 2 : Agak menarik
- 1 : Tidak menarik

**Strategi 2**

Faktor – Faktor Kunci	Rating			
	1	2	3	4
<b>FAKTOR INTERNAL</b>				
<b>KEKUATAN</b>				
1. Kualitas Tempe				
2. Kontinuitas hasil produksi tempe				
3. Usaha mudah dan resiko kecil				
4. Saprodi mudah didapat				
5. Potensi SDA yang dimiliki				
<b>KELEMAHAN</b>				
1. Modal kecil				
2. Kemampuan pengusaha tempe terbatas				
3. Kondisi Transportasi yang kurang mendukung				
4. Pengelolaan kurang optimal				
5. pengelolaan keuangan kurang baik				
<b>FAKTOR EKSTERNAL</b>				
<b>PELUANG</b>				
1. Hubungan yang dekat dengan stakeholder				
2. Kondisi lingkungan yang aman				
3. Perhatian pemerintah terhadap pengembangan usaha tempe				
4. Diversifikasi produk tempe				
5. Perkembangan teknologi pengolahan pangan				
<b>ANCAMAN</b>				
1. Kenaikan Harga Sembako				
2. Kesenjangan sosial				
3. Pembuangan limbah tempe				
4. Kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dari dinas terkait				
5. Adanya tempe dari daerah lain				

**PENENTUAN RATING**

## FAKTOR STRATEGIS INTERNAL DAN EKSTERNAL

### “Strategi Pengembangan Sentra Industri Kecil Tempe Di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten”

#### *Petunjuk Pengisian*

Tentukan rating atau tingkat ketertarikan relatif dari masing-masing faktor internal dan eksternal di bawah ini dengan alternatif strategi yang direkomendasikan mempengaruhi pengembangan usaha tempe di Kecamatan Pedan Kabupaten Klaten dengan cara memberikan skor, dimana :

- 4 : Sangat menarik
- 3 : Menarik
- 2 : Agak menarik
- 1 : Tidak menarik

#### Strategi 3

Faktor – Faktor Kunci	Rating			
	1	2	3	4
<b>FAKTOR INTERNAL</b>				
<b>KEKUATAN</b>				
1. Kualitas Tempe				
2. Kontinuitas hasil produksi tempe				
3. Usaha mudah dan resiko kecil				
4. Sapropdi mudah didapat				
5. Potensi SDA yang dimiliki				
<b>KELEMAHAN</b>				
1. Modal kecil				
2. Kemampuan pengusaha tempe terbatas				
3. Kondisi Transportasi yang kurang mendukung				
4. Pengelolaan kurang optimal				
5. pengelolaan keuangan kurang baik				
<b>FAKTOR EKSTERNAL</b>				
<b>PELUANG</b>				
1. Hubungan yang dekat dengan stakeholder				
2. Kondisi lingkungan yang aman				
3. Perhatian pemerintah terhadap pengembangan usaha tempe				
4. Diversifikasi produk tempe				
5. Perkembangan teknologi pengolahan pangan				
<b>ANCAMAN</b>				
1. Kenaikan Harga Sembako				
2. Kesenjangan sosial				
3. Pembuangan limbah tempe				
4. Kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dari dinas terkait				
5. Adanya tempe dari daerah lain				

**LAMPIRAN 1**  
**IDENTITAS RESPONDEN**

NO.	NAMA	UMUR (Th)	PENDIDIKAN	PENGALAMAN (Th)	JUMLAH ANGGOTA KLRG (ORANG)	JUMLAH ANGGOTA KLRG YANG AKTIF PADAN USAHA TEMBAK (ORANG)
1.	SADIKUN	53	SMP	15	5	1
2.	AGUS JOKO. S	31	SMA	1	5	2
3.	DIRO	60	-	20	5	2
4.	SIJU	50	SD	25	6	6
5.	SLAMET DWIJO. S	55	SD	35	5	3
6.	ATEMO SUGIYONO	58	SD	25	6	4
7.	DARTO MULYONO	50	SMP	18	5	3
8.	WIJI RAHAYU	44	SMP	10	5	2
9.	WALUYO	40	SMP	15	5	2
10.	SUMARSI	48	SD	7	5	3
11.	SADIYONO	55	SD	30	7	4
12.	ENI HANDAYANI	38	SMP	5	6	2
13.	GITO	60	SD	25	7	4
14.	HADI SUKARMAN	46	SMP	15	5	3
15.	SISWO DARSONO	55	SD	25	5	2
16.	TRISNO	48	SMP	15	5	3
17.	KAMTO	38	SMP	8	4	2
18.	SUPARMAN	56	SD	20	6	2
19.	RATNO	50	SD	20	6	3
20.	PUJI	40	SMP	15	5	2
21.	PANTO	55	SD	20	6	3
22.	HARJO DIKROMO	60	SD	35	7	2
23.	DARSO	45	SD	15	5	3
24.	NGATIYEM	65	SD	35	7	3
25.	MARSUJUD	50	SD	15	5	3
26.	HERI	36	SMA	5	5	2
27.	MARIJO	53	SMP	15	6	3
28.	JUMIKO	49	SMP	17	6	3
29.	LUTMINI	38	SMA	6	4	2
30.	JAMAL	50	SMP	15	5	3
	<b>JUMLAH</b>	<b>1476</b>		<b>527</b>	<b>164</b>	<b>82</b>
	<b>RATA-RATA</b>	<b>49,2</b>	<b>SD</b>	<b>17,6</b>	<b>6</b>	<b>3</b>

**LAMPIRAN 2**  
**ANALISIS USAHA**  
**1. BIAYA**

<b>No.</b>	<b>Kedelai</b>	<b>Ragi</b>	<b>Bahan Bakar</b>	<b>Penyusutan Peralatan</b>	<b>Pembungkus</b>
1.	122.000	1.750	24.000	13.666,66	35.000
2.	67.100	700	12.000	7.833,33	30.000
3.	152.500	1.750	24.000	9.000	40.000
4.	305.000	3.500	36.000	10.249,99	45.000
5.	366.000	4.200	48.000	8.749,99	62.500
6.	610.000	7.000	36.000	8.500	95.000
7.	610.000	7.000	36.000	5.333,33	95.000
8.	244.000	3.500	24.000	4.583,33	45.000
9.	244.000	3.500	24.000	4.583,33	40.000
10.	244.000	3.500	24.000	5.333,33	50.000
11.	183.000	2.800	24.000	4.583,33	37.500
12.	366.000	5.600	48.000	5.666,66	60.000
13.	244.000	3.500	24.000	4.833,33	42.500
14.	244.000	3.500	24.000	4.833,33	35.000
15.	305.000	4.200	24.000	4.916,66	40.000
16.	244.000	3.500	24.000	5.916,66	38.000
17.	61.000	700	12.000	4.583,33	30.000
18.	305.000	4.200	24.000	5.083,33	40.000
19.	244.000	3.500	24.000	6.083,33	45.000
20.	122.000	1.750	12.000	5.083,33	25.000
21.	244.000	3.500	24.000	4.583,33	40.000
22.	122.000	1.750	12.000	5.333,33	25.000
23.	244.000	3.500	24.000	5.083,33	35.000
24.	244.000	3.500	24.000	5.083,33	40.000
25.	244.000	3.500	24.000	4.833,33	35.000
26.	488.000	7.000	48.000	6.666,66	60.000
27.	244.000	3.500	24.000	4.583,33	35.000
28.	244.000	3.500	24.000	4.583,33	35.000
29.	244.000	3.500	24.000	5.583,33	35.000
30.	244.000	3.500	24.000	4.833,33	35.000
<b>JUMLAH</b>	<b>7.844.600</b>	<b>106.400</b>	<b>780.000</b>	<b>180.583,22</b>	<b>1.305.500</b>
<b>RATA-RATA</b>	<b>261.486,66</b>	<b>3.546,67</b>	<b>25.216,67</b>	<b>6.019,44</b>	<b>43.516,67</b>

**LAMPIRAN 3****2. PENERIMAAN USAHA**

<b>NO.</b>	<b>Bungkus</b>	<b>PRODUKSI (Bungkus)</b>	<b>HARGA (Rp)</b>	<b>TOTAL PENERIMAAN</b>
1.	Plastik Daun	60 880	6.000 250	580.000
2.	Plastik Daun	- 1250	6.000 250	312.500
3.	Plastik Daun	60 1120	6.000 250	640.000
4.	Plastik Daun	90 1040	6.000 250	800.000
5.	Plastik Daun	90 1400	6.000 250	890.000
6.	Plastik Daun	90 2400	6.000 250	1.140.000
7.	Plastik Daun	90 2400	6.000 250	1.140.000
8.	Plastik Daun	30 1700	6.000 250	605.000
9.	Plastik Daun	60 1100	6.000 250	635.000
10.	Plastik Daun	30 1750	6.000 250	617.500
11.	Plastik Daun	45 950	6.000 250	507.500
12.	Plastik Daun	60 2000	6.000 250	866.000
13.	Plastik Daun	45 1200	6.000 250	570.000
14.	Plastik Daun	30 1300	6.000 250	505.000
15.	Plastik Daun	60 1000	6.000 250	610.000
16.	Plastik Daun	60 950	6.000 250	597.500
17.	Plastik Daun	30 500	6.000 250	305.000
18.	Plastik Daun	60 1200	6.000 250	660.000
19.	Plastik Daun	60 1000	6.000 250	610.000
20.	Plastik Daun	30 890	6.000 250	402.500

21.	Plastik Daun	60 950	6.000 250	597.500
22.	Plastik Daun	30 850	6.000 250	392.500
23.	Plastik Daun	60 950	6.000 250	597.500
24.	Plastik Daun	30 1500	6.000 250	555.000
25.	Plastik Daun	60 1050	6.000 250	622.500
26.	Plastik Daun	60 2030	6.000 250	867.500
27.	Plastik Daun	60 1000	6.000 250	610.000
28.	Plastik Daun	60 1010	6.000 250	612.500
29.	Plastik Daun	60 1000	6.000 250	610.000
30.	Plastik Daun	60 1000	6.000 250	610.000
<b>JUMLAH</b>	Plastik Daun	<b>1620</b> <b>37370</b>		<b>19.068.500</b>
<b>RATA- RATA</b>	Plastik Daun	<b>54</b> <b>1246</b>		<b>635.616,67</b>

#### LAMPIRAN 4

#### 3. PENDAPATAN USAHA

NO.	TOTAL BIAYA (Rp)	PENERIMAAN (Rp)	PENDAPATAN (Rp)
1.	196.416,66	580.000	383.583,34
2.	117.633,33	312.500	194.866,67
3.	227.250	640.000	412.750
4.	399.749,99	800.000	400.250,01
5.	489.449,99	890.000	400.550,01
6.	756.500	1.140.000	383.500
7.	753.333,33	1.140.000	386.666,67
8.	321.083,33	605.000	283.916,67
9.	316.083,33	635.000	318.916,67
10.	326.833,33	617.500	290.666,67
11.	251.883,33	507.500	255.616,67
12.	485.266,66	866.000	380.733,34
13.	318.833,33	570.000	251.166,67

14.	311.333,33	505.000	193.666,67
15.	378.116,99	610.000	231.883,01
16.	315.416,66	597.500	282.083,34
17.	108.283,33	305.000	196.716,67
18.	378.283,33	660.000	281.716,67
19.	322.583,33	610.000	287.416,67
20.	165.833,33	402.500	236.666,67
21.	316.083,33	597.500	281.416,67
22.	166.083,33	392.500	226.416,67
23.	311.583,33	597.500	285.916,67
24.	316.583,33	555.000	238.416,67
25.	311.333,33	622.500	311.166,67
26.	609.666,66	867.500	257.833,34
27.	311.083,33	610.000	298.916,67
28.	311.083,33	612.500	301.416,67
29.	312.083,33	610.000	297.916,67
30.	311.333,33	610.000	298.666,67
<b>JUMLAH</b>	<b>10.217.083,54</b>	<b>19.068.500</b>	<b>8.851.416,46</b>
<b>RATA- RATA</b>	<b>340.569,45</b>	<b>635.616,67</b>	<b>295.047,22</b>

## LAMPIRAN 5

Tabulasi Jawaban Responden Untuk Penentuan Weight (Bobot)

Faktor-Faktor Strategis	W1	W2	W3	W4	W5	W6	W7	W8	W9	W10	W11
<b>FAKTOR INTERNAL</b>											
<b>KEKUATAN</b>											
1. Kualitas Tempe	0,20	0,10	0,15	0,20	0,20	0,20	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
2. Kontinuitas hasil produksi tempe	0,20	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,15	0,20	0,20	0,20
3. Usaha mudah dan resiko kecil	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,10	0,10	0,15	0,15	0,10	0,10
4. Saprodi mudah didapat	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
5. Potensi SDA yang dimiliki	0,10	0,10	0,10	0,15	0,10	0,10	0,10	0,05	0,10	0,05	0,05
<b>KELEMAHAN</b>											
1. Modal kecil	0,10	0,15	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
2. Kemampuan pengusaha tempe terbatas	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,10	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05
3. Kondisi transportasi yang kurang mendukung	0,10	0,10	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,05	0,10	0,10
4. Pengelolaan kurang optimal	0,15	0,15	0,20	0,15	0,10	0,10	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05
5. Pengelolaan keuangan kurang baik	0,15	0,15	0,20	0,10	0,10	0,10	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05
<b>FAKTOR EKSTERNAL</b>											
<b>PELUANG</b>											
1. Hubungan yang dekat dengan stakeholder	0,15	0,10	0,15	0,10	0,15	0,10	0,15	0,20	0,15	0,20	0,20
2. Kondisi lingkungan yang aman	0,15	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,05	0,05	0,15	0,15
3. Perhatian pemerintah terhadap pengembangan usaha tempe	0,10	0,15	0,10	0,10	0,10	0,05	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05
4. Diversifikasi produk tempe	0,20	0,20	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,15	0,20	0,20
5. Perkembangan teknologi pengolahan pangan	0,20	0,15	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
<b>ANCAMAN</b>											
1. Kenaikan harga sembako	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
2. Kesenjangan sosial	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05
3. Pembuangan limbah tempe	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05	0,10	0,10
4. Kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dari dinas terkait	0,10	0,10	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
5. Adanya tempe dari daerah lain	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15

W16	W17	W18	W19	W20	W21	W22	W23	W24	W25	W26	W27	W28	W29	W30	WR	WS
0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,17	0,143
0,20	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,19	0,159
0,10	0,15	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,13	0,109
0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,16	0,134
0,10	0,10	0,05	0,10	0,05	0,05	0,05	0,10	0,05	0,05	0,05	0,10	0,10	0,05	0,05	0,08	0,067
0,15	0,10	0,15	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,10	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20	0,15	0,14	0,118
0,10	0,05	0,10	0,10	0,10	0,05	0,05	0,05	0,10	0,05	0,05	0,10	0,10	0,05	0,05	0,09	0,077
0,10	0,10	0,10	0,05	0,05	0,05	0,10	0,05	0,10	0,10	0,05	0,10	0,10	0,05	0,10	0,08	0,067
0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,10	0,10	0,05	0,10	0,08	0,067
0,05	0,10	0,05	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,10	0,05	0,05	0,07	0,059
															1,19	1,000
0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,15	0,15	0,16	0,136



0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,05	0,10	0,15	0,10	0,15	0,20	0,10	0,10	0,10	0,11	0,093
0,05	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,10	0,05	0,05	0,05	0,10	0,10	0,07	0,059
0,15	0,15	0,15	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20	0,15	0,20	0,15	0,15	0,15	0,16	0,136
0,15	0,15	0,15	0,15	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,14	0,119
0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,169
0,05	0,05	0,05	0,05	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,10	0,10	0,06	0,051
0,10	0,10	0,10	0,10	0,05	0,10	0,10	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,07	0,059
0,05	0,05	0,05	0,05	0,10	0,05	0,10	0,05	0,10	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,05	0,07	0,059
0,10	0,10	0,15	0,10	0,15	0,15	0,15	0,10	0,15	0,10	0,10	0,15	0,15	0,10	0,15	0,14	0,119
															1,18	1,000

LAMPIRAN 6

<b>Tabulasi Jawaban Responden Untuk Penentuan AS Strategi 1</b>						
Faktor-Faktor Strategis	AS1	AS2	AS3	AS4	AS5	AS
<b>FAKTOR INTERNAL</b>						
<b>KEKUATAN</b>						
1. Kualitas Tempe	4	4	4	4	4	4
2. Kontinuitas hasil produksi tempe	4	4	4	4	4	4
3. Usaha mudah dan resiko kecil	3	3	3	3	3	3
4. Saprodidi mudah didapat	3	4	3	3	3	4
5. Potensi SDA yang dimiliki	2	3	3	3	3	3
<b>KELEMAHAN</b>						
1. Modal kecil	3	3	4	4	4	4
2. Kemampuan pengusaha tempe terbatas	3	4	4	4	4	4
3. Kondisi transportasi yang kurang mendukung	3	3	3	4	4	3
4. Pengelolaan kurang optimal	3	4	4	4	4	3
5. Pengelolaan keuangan kurang baik	3	4	4	4	4	3
<b>FAKTOR EKSTERNAL</b>						
<b>PELUANG</b>						
1. Hubungan yang dekat dengan stakeholder	4	3	4	4	4	3
2. Kondisi lingkungan yang aman	2	3	3	3	3	3
3. Perhatian pemerintah terhadap pengembangan usaha tempe	4	4	4	4	4	4
4. Diversifikasi produk tempe	3	3	3	3	3	3
5. Perkembangan teknologi pengolahan pangan	3	2	3	3	3	3
<b>ANCAMAN</b>						
1. Kenaikan harga sembako	4	4	4	4	4	4
2. Kesenjangan sosial	4	4	4	4	3	3
3. Pembuangan limbah tempe	3	4	4	4	3	3
4. Kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dari dinas terkait	4	4	4	4	4	4
5. Adanya tempe dari daerah lain	3	3	3	3	3	3

LAMPIRAN 7

<b>Tabulasi Jawaban Responden Untuk Penentuan AS Strategi 2</b>						
Faktor-Faktor Strategis	AS1	AS2	AS3	AS4	AS5	AS
<b>FAKTOR INTERNAL</b>						
<b>KEKUATAN</b>						
1. Kualitas Tempe	4	4	4	4	4	4
2. Kontinuitas hasil produksi tempe	4	4	4	4	4	4

3. Usaha mudah dan resiko kecil	2	3	3	4	3
4. Saprodi mudah didapat	4	3	3	4	3
5. Potensi SDA yang dimiliki	4	1	3	2	3
<b>KELEMAHAN</b>					
1. Modal kecil	4	4	4	4	4
2. Kemampuan pengusaha tempe terbatas	4	4	4	3	3
3. Kondisi transportasi yang kurang mendukung	3	3	3	2	3
4. Pengelolaan kurang optimal	4	4	3	3	3
5. Pengelolaan keuangan kurang baik	4	4	3	3	3
<b>FAKTOR EKSTERNAL</b>					
<b>PELUANG</b>					
1. Hubungan yang dekat dengan stakeholder	4	3	3	2	3
2. Kondisi lingkungan yang aman	2	3	3	2	3
3. Perhatian pemerintah terhadap pengembangan usaha tempe	4	3	3	3	4
4. Diversifikasi produk tempe	4	4	4	3	4
5. Perkembangan teknologi pengolahan pangan	4	4	4	3	4
<b>ANCAMAN</b>					
1. Kenaikan harga sembako	4	4	4	3	3
2. Kesenjangan sosial	1	3	2	2	2
3. Pembuangan limbah tempe	1	3	2	2	2
4. Kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dari dinas terkait	4	4	3	3	3
5. Adanya tempe dari daerah lain	4	3	3	4	3

#### LAMPIRAN 8

<b>Tabulasi Jawaban Responden Untuk Penentuan AS Strategi 3</b>						
Faktor-Faktor Strategis	AS1	AS2	AS3	AS4	AS5	AS
<b>FAKTOR INTERNAL</b>						
<b>KEKUATAN</b>						
1. Kualitas Tempe	4	4	4	4	4	4
2. Kontinuitas hasil produksi tempe	4	4	4	4	4	4
3. Usaha mudah dan resiko kecil	1	2	2	2	3	3
4. Saprodi mudah didapat	1	2	2	2	3	3
5. Potensi SDA yang dimiliki	1	2	2	2	1	1
<b>KELEMAHAN</b>						
1. Modal kecil	3	3	4	3	4	4
2. Kemampuan pengusaha tempe terbatas	4	4	3	3	4	4
3. Kondisi transportasi yang kurang mendukung	2	2	2	1	3	3
4. Pengelolaan kurang optimal	4	3	3	2	4	4
5. Pengelolaan keuangan kurang baik	4	3	3	2	4	4
<b>FAKTOR EKSTERNAL</b>						
<b>PELUANG</b>						
1. Hubungan yang dekat dengan stakeholder	4	3	4	3	4	4
2. Kondisi lingkungan yang aman	4	2	3	2	2	2
3. Perhatian pemerintah terhadap pengembangan usaha tempe	4	3	3	3	4	4
4. Diversifikasi produk tempe	3	2	3	3	3	3
5. Perkembangan teknologi pengolahan pangan	3	2	3	3	3	3
<b>ANCAMAN</b>						

1. Kenaikan harga sembako	4	4	4	4	4
2. Kesenjangan sosial	3	3	3	3	3
3. Pembuangan limbah tempe	3	3	3	3	3
4. Kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dari dinas terkait	3	3	3	3	3
5. Adanya tempe dari daerah lain	3	2	2	2	2

LAMPIRAN 9

QSPM

Faktor-Faktor Strategis	Bobot	1		2	
		AS	TAS	AS	TAS
<b>FAKTOR INTERNAL</b>					
<b>KEKUATAN</b>					
1. Kualitas Tempe	0,143	4	0,572	4	0,572
2. Kontinuitas hasil produksi tempe	0,159	4	0,636	4	0,636
3. Usaha mudah dan resiko kecil	0,109	3	0,327	3	0,327
4. Saprodil mudah didapat	0,134	3	0,402	3	0,402
5. Potensi SDA yang dimiliki	0,067	3	0,201	3	0,201
<b>KELEMAHAN</b>					
1. Modal kecil	0,118	4	0,472	4	0,472
2. Kemampuan pengusaha tempe terbatas	0,077	4	0,308	4	0,308
3. Kondisi transportasi yang kurang mendukung	0,067	3	0,201	3	0,201
4. Pengelolaan kurang optimal	0,067	4	0,268	3	0,201
5. Pengelolaan keuangan kurang baik	0,059	4	0,236	3	0,177
	1,000				
<b>FAKTOR EKSTERNAL</b>					
<b>PELUANG</b>					
1. Hubungan yang dekat dengan stakeholder	0,136	4	0,544	3	0,408
2. Kondisi lingkungan yang aman	0,093	3	0,279	3	0,279
3. Perhatian pemerintah terhadap pengembangan usaha tempe	0,059	4	0,236	3	0,177
4. Diversifikasi produk tempe	0,136	3	0,408	4	0,544
5. Perkembangan teknologi pengolahan pangan	0,119	3	0,357	4	0,476
<b>ANCAMAN</b>					
1. Kenaikan harga sembako	0,169	4	0,676	4	0,676
2. Kesenjangan sosial	0,051	4	0,204	2	0,102
3. Pembuangan limbah tempe	0,059	3	0,177	2	0,118
4. Kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dari dinas terkait	0,059	4	0,236	3	0,177
5. Adanya tempe dari daerah lain	0,119	3	0,357	3	0,357
	1,000		<b>7,097</b>		<b>6,881</b>

## Lampiran 10

Daftar nama *Key Informan* :

XXXIII. Penentuan Faktor-faktor Kunci Strategis adalah orang yang benar-benar mengetahui seluk beluk usaha tempe :

Bp. Sujinto sebagai sekretaris KOPTI

XXXIV. Penentuan Bobot dan Nilai Daya Tarik dalam QSPM adalah pengusaha tempe yang telah mempunyai pengalaman dalam usaha tempe cukup lama sehingga lebih mengetahui kondisi dalam usaha tempe, antara lain :

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| A. Bp. Diro           | Pengalaman mengusahakan tempe selama 20 tahun |
| B. Bp. Slamet Dwijo.S | Pengalaman mengusahakan tempe selama 35 tahun |
| C. Bp. Atemo Sugiyono | Pengalaman mengusahakan tempe selama 25 tahun |
| D. Bp. Sadiyono       | Pengalaman mengusahakan tempe selama 30 tahun |
| E. Bp. Gito           | Pengalaman mengusahakan tempe selama 25 tahun |